

Voorstel voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong

(2002/C 262 E/33)

COM(2002) 377 def. — 2002/0141(COD)

(Door de Commissie ingediend op 11 juli 2002)

TOELICHTING

I. Inleiding

1. Op 14 juli 2000 heeft de Commissie een pakket van 5 voorstellen goedgekeurd die een herformulering inhouden van bestaande communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne en veterinaire voorschriften in 17 verschillende richtlijnen (document COM(2000) 438). Deze voorstellen zijn:

- Een voorstel voor een Verordening van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenhygiëne (2000/0178(COD)).
- Een voorstel voor een Verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (2000/179(COD)).
- Een voorstel voor een Verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van uitvoeringsbepalingen met betrekking tot de organisatie van officiële controles van voor menselijke consumptie bedoelde producten van dierlijke oorsprong (2000/180(COD)).
- Een voorstel voor een Verordening van de Raad houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, het in de handel brengen en de invoer van voor menselijke consumptie bedoelde producten van dierlijke oorsprong (2000/181(CNS)).
- Een voorstel voor een Richtlijn van het Europees Parlement en de Raad houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bedoelde producten van dierlijke oorsprong, en tot wijziging van de Richtlijnen 89/662/EEC en 91/67/EEC (2000/182(COD)).

Deze voorstellen worden momenteel besproken in het Europees Parlement en de Raad, overeenkomstig de daartoe vastgestelde procedures.

2. Sinds de indiening van deze voorstellen hebben zich nieuwe ontwikkelingen voorgedaan, met name:

- Er is nieuw wetenschappelijk advies beschikbaar over met name de veiligheid van vlees. Dankzij deze informatie kan bij vleeskeuringen met actuele risico's voor de menselijke gezondheid rekening worden gehouden. Gevolg is dat vleeskeuringen in grotere mate op wetenschappelijke gegevens en risico's zijn gebaseerd. Bovendien kan het beginsel „van boer tot bord” — een beginsel dat van groot belang voor de veiligheid van vlees wordt geacht — doeltreffender worden toegepast.
- De Commissie werkt, zoals aangekondigd in het Witboek over Voedselveiligheid (document COM(1999) 719), aan een voorstel voor een verordening houdende horizontale vaststelling van de beginselen die voor alle voedsel en levensmiddelen aan de basis van officiële voedsel- en levensmiddelencontroles moeten liggen. Deze beginselen zullen ook gelden voor de organisatie van vleeskeuringen.

Op grond van deze ontwikkelingen moet het voorstel van de Commissie voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van uitvoeringsbepalingen met betrekking tot de organisatie van officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong (2000/180(COD)) fundamenteel worden gewijzigd.

3. De Commissie heeft dan ook op 11 december 2001 besloten het voorstel in document 2000/180(COD) in te trekken, en een gewijzigd voorstel in te dienen.

4. Dit voorstel omvat een gewijzigde versie van document 2000/180(COD) en vervangt dit document volledig. De wijzigingen betreffen hoofdzakelijk officiële keuringen van vers vlees. Verder zijn de risicomanagementmaatregelen voor tweekleppige weekdieren en voor melk en melkproducten versterkt. Dit voorstel is geheel in overeenstemming met het voorstel voor een Richtlijn van het Europees Parlement en de Raad houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, en tot wijziging van Richtlijnen 89/662/EEG en 91/67/EEG (2000/182(COD))

II. Officiële controles van vlees

5. Het voorgestelde systeem voor officiële controles van de productie van vers vlees heeft de volgende kenmerken:

- het heeft een wetenschappelijke basis;
- het bestrijkt alle bekende gevaren die relevant zijn voor de veiligheid van vlees;
- de officiële dierenarts speelt een centrale rol in het systeem;
- het bestaat uit officiële audits van de door de exploitant ingevoerde systemen, en uit officiële inspecties;
- de „van boer tot bord” benadering is er duidelijk in verwerkt;
- het bestrijkt ook de relevante kwesties in verband met gezondheid en welzijn van dieren;
- de frequentie en de intensiteit van de officiële controles is gebaseerd op de risico's;
- het voorziet, voor bepaalde sectoren en onder bepaalde voorwaarden, in de mogelijkheid het personeel van inrichtingen in te schakelen bij de controles;
- het omvat voorschriften voor de opleiding van al het personeel dat officiële controles uitvoert.

Deze kenmerken worden hieronder nader toegelicht.

6. Op wetenschappelijke basis

Het voorstel is uitgewerkt op basis van de meest recente adviezen van het Wetenschappelijk Comité voor veterinaire maatregelen in verband met de volksgezondheid (http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scv/index_en.html). De voorschriften voor keuringen kunnen flexibel aangepast worden om rekening te houden met wetenschappelijke adviezen, zodra die beschikbaar zijn. Dit kan betrekking hebben op onder andere nieuwe wetenschappelijke gegevens over nieuwe gevaren, het gebruik van technologie of specifieke keuringsprocedures.

7. Relevante gevaren

Het voorgestelde systeem omvat procedures voor controles op alle relevante microbiologische, chemische en fysieke gevaren voor de voedselveiligheid. Het voorstel omvat normen voor een aantal van deze gevaren, en verwijst naar normen in andere communautaire wetgeving, met name betreffende microbiologische en chemische gevaren. Alleen gezond vlees, dat aan de normen van de communautaire wetgeving voldoet, kan geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

8. De officiële dierenarts

De officiële dierenarts speelt een centrale rol in het systeem. Hij/zij voert de audits en keuringswerkzaamheden uit en neemt alle relevante beslissingen. Om optimaal te kunnen functioneren in het voorgestelde risicogebaseerde vleeskeuringssysteem heeft de officiële dierenarts een specifieke opleiding nodig. Het voorstel bevat duidelijke voorschriften voor die opleiding. Het voorstel bevat ook specifieke opleidingseisen voor de officiële assistenten die de officiële dierenarts kunnen bijstaan.

9. Audits van de door de exploitant ingevoerde systemen.

Ingevolge de nieuwe Europese wetgeving op het terrein van hygiëne dient de exploitant ervoor te zorgen, door de toepassing van goede hygiënepraktijken (GHP) en van procedures gebaseerd op de principes van de Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), dat het geproduceerde vlees voldoet aan de normen in de communautaire wetgeving. De officiële dierenarts verricht audits om te controleren of de GHP en de HACCP-gebaseerde procedures van de exploitant aan de vereisten voldoen. Deze audits worden continu verricht.

10. Inspectie-activiteiten

Behalve audits van de door de exploitant ingevoerde systemen verricht de officiële dierenarts ook inspecties. Deze inspecties betreffen de volgende aspecten:

- de relevante documenten van het bedrijf van herkomst van de dieren;
- antemortemkeuring;
- het welzijn van dieren;
- postmortemkeuring;
- gespecificeerd risicomateriaal;
- laboratoriumtests;
- gezondheidsmerken.

Bij de uitvoering van zijn keuringsactiviteiten houdt de officiële dierenarts rekening met de resultaten van bovengenoemde audits.

11. „Van boer tot bord”-benadering

Dieren mogen niet voor de slacht worden geaccepteerd als zij niet vergezeld gaan van de relevante voedselveiligheidsinformatie van het bedrijf van herkomst. De officiële dierenarts houdt bij de uitvoering van zijn keuringsactiviteiten rekening met deze informatie. De resultaten van deze keuringen worden medegedeeld aan de voor het fokken van de dieren verantwoordelijke persoon op het bedrijf. Waar dat zinvol is, kan de antemortemkeuring gedeeltelijk op het bedrijf plaatsvinden.

12. Gezondheid en welzijn van dieren

Antemortemkeuringen worden verricht door de officiële dierenarts. Hij controleert onder andere de dieren op ziekten en of de relevante voorschriften inzake het welzijn van de dieren worden nageleefd. Dieren die klinische verschijnselen van systemische ziekten of sterke vermagering vertonen, mogen niet voor menselijke consumptie worden geslacht. Alleen gezonde en schone dieren, waarvan de identiteit kan worden vastgesteld overeenkomstig de communautaire voorschriften en die vergezeld gaan van de nodige informatie van het bedrijf van herkomst, mogen voor de slacht worden geaccepteerd.

13. De frequentie en intensiteit van officiële keuringen is risicogebaseerd

De frequentie en intensiteit van officiële keuringen is gebaseerd op een beoordeling van de gezondheidsrisico's, gelet op de soort dieren en het type proces. Bij de ante- en postmortemkeuring dient ten minste één officiële dierenarts aanwezig te zijn. Enige flexibiliteit is echter mogelijk bij kleine ondernemingen en in de pluimveesector.

14. Inschakeling van het personeel van de vestiging

De lidstaten kunnen onder bepaalde voorwaarden toestaan dat personeel van de vestiging bepaalde keuringswerkzaamheden verricht (die normaliter door officiële assistenten worden verricht) bij de keuring van pluimvee, konijnen, mestvarkens en mestkalveren; het personeel van de vestiging dient in dat geval een voorafgaande opleiding te volgen die gelijkwaardig is aan die van de assistenten.

Alleen exploitanten die gedurende een langere periode aan alle wettelijke voorschriften hebben voldaan, en daartoe ook gemotiveerd zijn, kan het onder strikte voorwaarden worden toegestaan dat hun personeel de taken van assistenten uitvoert. Op die manier zijn de verantwoordelijkheden beter verdeeld tussen de exploitant en de bevoegde autoriteit: de exploitant kan beter voldoen aan zijn primaire verantwoordelijkheid voor de veiligheid van het vlees, en de officiële dierenarts kan zijn keuringstaken onafhankelijker uitvoeren.

III. Levende tweekleppige weekdieren

15. Levende tweekleppige weekdieren kunnen, als gevolg van hun speciale fysiologische kenmerken, bepaalde risico's voor de menselijke gezondheid opleveren. Deze filter-feeders kunnen in hun weefsels micro-organismen (bacteria en virussen), toxines van algen in het water en andere verontreinigende stoffen opnemen. Speciale maatregelen voor risicobeheersing, met inbegrip van nauwkeurige controle van de omgeving, zijn dan ook noodzakelijk om te verzekeren dat levende tweekleppige weekdieren geen gevaar voor de menselijke gezondheid opleveren.

16. Het voorstel beoogt beter aan te geven welke stappen de bevoegde autoriteiten moeten nemen om de veiligheid van de producten te verzekeren. Deze stappen omvatten het opzetten van een controleprogramma voor verzamelgebieden, ter controle van:

- de microbiologische kwaliteit van levende tweekleppige weekdieren;
- de aanwezigheid van toxines producerend plankton;
- de aanwezigheid van chemische verontreiniging.

Als deze controleprogramma's aantonen dat de communautaire maximumniveaus worden overschreden, moeten onmiddellijk maatregelen worden genomen om te voorkomen dat de weekdieren de consument bereiken.

Het voorstel verplicht de lidstaten ook tot het organiseren van officiële controles op mantel- en kamschelpen die buiten de geclassificeerde productiegebieden zijn verzameld.

IV. Melk en melkproducten

17. Het werd noodzakelijk geacht meer nauwkeurig aan te geven wat de verantwoordelijkheden van de bevoegde autoriteiten zijn met betrekking tot officiële controles van melk en melkproducten. In een aantal lidstaten bestaat in de melksector nauwe samenwerking met de bevoegde autoriteiten, met name ten aanzien van de controle op gezondheids- en kwaliteitscriteria bij de inzameling van rauwe melk.

In die context is dit voorstel erop gericht te verzekeren dat wanneer rauwe melk niet aan de gezondheidsnormen voldoet, corrigerende maatregelen al op het niveau van de boerderij genomen worden, en dat melk die een gevaar voor de menselijke gezondheid zou kunnen opleveren niet voor menselijke consumptie wordt geleverd.

V. Controles van diervoeders en levensmiddelen: de onderlinge samenhang van de communautaire wetgeving

18. De controles waarin dit voorstel voorziet, moeten worden gezien in de bredere context van de communautaire wetgeving die momenteel ontwikkeld wordt in aansluiting op de goedkeuring van het Witboek over Voedselveiligheid, en met name:

- de onlangs goedgekeurde Verordening tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden, en
- het voorstel voor een Verordening van het Europees Parlement en de Raad betreffende officiële controles op de veiligheid van diervoeder en levensmiddelen (Actie 4 van de Bijlage bij het Witboek over Voedselveiligheid).

19. De basisbeginselen met betrekking tot de verantwoordelijkheden van de autoriteiten van de lidstaten zijn al vastgelegd in de Verordening tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden. Deze Verordening bepaalt met name: „De lidstaten handhaven de levensmiddelenwetgeving en gaan na of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven en diervoederbedrijven de toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving in alle stadia van de productie, verwerking en distributie naleven. Daartoe onderhouden zij een systeem van officiële controles en andere op de situatie afgestemde activiteiten, met inbegrip van de communicatie met het publiek over de veiligheid en de risico's van levensmiddelen en diervoeders, bewaking van de veiligheid van levensmiddelen en diervoeders alsmede andere controleactiviteiten betreffende alle stadia van de productie, verwerking en distributie. Voorts stellen de lidstaten de regels vast inzake maatregelen en sancties in geval van overtredingen van de wetgeving inzake levensmiddelen en diervoeders. De maatregelen en sancties moeten doeltreffend, evenredig en afschrikkend zijn.”

20. In het Witboek over Voedselveiligheid wordt verklaard dat:

„Bijgevolg is er een duidelijke behoefte aan een communautair kader voor nationale controlesystemen. Dit kader zal de kwaliteit van de controles op communautair niveau verbeteren en zo in de hele Europese Unie de veiligheidsnormen voor levensmiddelen verhogen. De toepassing van deze controlesystemen moet wel een nationale verantwoordelijkheid blijven. Dit communautair kader zou drie kernelementen moeten omvatten.

— Het eerste element zijn de op communautair niveau vastgestelde operationele criteria die door de nationale autoriteiten zouden moeten worden nageleefd. Deze criteria moeten de belangrijkste referentiepunten zijn waaraan de bevoegde autoriteiten door het VVB worden getoetst. Hierdoor zou het VVB in staat worden gesteld om een samenhangende en omvattende aanpak voor de controle van de nationale systemen te ontwikkelen.

— Het tweede element is het opstellen van communautaire richtsnoeren voor controle. Deze moeten een samenhangende nationale aanpak bevorderen, in het licht van de risico's prioriteiten vaststellen en de meest efficiënte controleprocedures bepalen. Een communautaire strategie zou een omvattende, geïntegreerde aanpak van de uitvoering van de controles mogelijk maken. Deze richtsnoeren zouden eveneens advies geven over de ontwikkeling van systemen om de werking en de resultaten van de controleacties te registreren, alsook communautaire prestatie-indicatoren vastleggen.

— Het derde element van het kader is een verbeterde administratieve samenwerking voor de ontwikkeling en de toepassing van controlesystemen. Zo kan aan de uitwisseling van optimale praktijken tussen nationale autoriteiten een versterkte communautaire dimensie worden toegevoegd. Dit zou ook een bevordering betekenen van de wederzijdse hulp tussen lidstaten door een integratie en aanvulling van het bestaande wettelijke kader.”

De voorbereiding van een voorstel van de Commissie betreffende een dergelijk communautair kader voor nationale controlesystemen is ver gevorderd, en de Commissie zal dit voorstel in de loop van 2002 formeel indienen. Het bestrijkt op horizontale wijze voor alle levensmiddelen en diervoeders die kwesties die van belang zijn voor de organisatie van officiële controles op nationaal en communautair niveau.

21. Naast de in paragraaf 19 en 20 bedoelde beginselen en regels moeten voor een aantal kwesties meer specifieke regels vastgelegd worden, om precies aan te geven wat de taken van de bevoegde autoriteiten zijn ten aanzien van deze kwesties. Er zijn al voorbeelden van specifieke controlevoorschriften in de communautaire wetgeving: controles van residuen, controle op zoönoses, controles op bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën etc. Ook moet er rekening mee worden gehouden dat voor bepaalde producten van dierlijke oorsprong, zoals vlees, melk, visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren meer specifieke controles noodzakelijk zijn. Bij deze producten doen zich bepaalde risico's voor die dergelijke specifieke controles rechtvaardigen. Deze specifieke controles moeten worden gezien in de hierboven beschreven meer algemene context.

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, en met name op artikel 152, lid 4, onder b),

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Gezien het advies van het Comité van de Regio's,

Volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In Verordening (EG) nr. ... van het Europees Parlement en van de Raad van ... inzake levensmiddelenhygiëne zijn algemene hygiënevoorschriften vastgelegd die gelden voor alle levensmiddelen, terwijl specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn vastgelegd in Verordening (EG) nr. ... van het Europees Parlement en van de Raad van ... houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- (2) In Verordening (EG) nr. ... van het Europees Parlement en van de Raad van ... inzake officiële controles op diervoeders en levensmiddelen zijn de algemene voorschriften vastgelegd voor de uitvoering van officiële controles op levensmiddelen.
- (3) Naast de algemene regels voor het verrichten van officiële controles op voedingsmiddelen dienen er ook specifieke voorschriften bepaald te worden voor officiële controles op producten van dierlijke oorsprong, om rekening te kunnen houden met specifieke aspecten in verband met dergelijke producten.
- (4) De voorschriften voor officiële controles op producten van dierlijke oorsprong dienen alle aspecten te bestrijken die van belang zijn voor de bescherming van de volksgezondheid en de gezondheid en het welzijn van dieren, en voor het voorzien van de consument van goede en gezonde levensmiddelen. Deze voorschriften dienen gebaseerd te zijn op de meest recente informatie en zullen dus moeten worden aangepast naarmate nieuwe gegevens beschikbaar worden.
- (5) De communautaire wetgeving betreffende voedselveiligheid dient te berusten op een degelijke wetenschappelijke basis. Met het oog daarop dient de Europese Autoriteit voor de Voedselveiligheid geraadpleegd te worden telkens wanneer dat noodzakelijk is.
- (6) De aard en de intensiteit van de officiële controles dienen gebaseerd te zijn op een beoordeling van de risico's voor de gezondheid van mens en dier, de aspecten in verband met het welzijn van dieren en met de geschiktheid van het product, gelet op de soort en categorie dieren, het type productieproces en de betreffende exploitant van een levensmiddelenbedrijf.
- (7) Er dienen officiële controles van de productie van vlees te worden verricht om te verzekeren dat de hygiënevoorschriften worden nageleefd en dat vleesverwerkende bedrijven voldoen aan de in de communautaire wetgeving vastgelegde criteria en doelstellingen. Deze officiële controles dienen te bestaan uit audits van de activiteiten van de producenten, en uit inspectie-activiteiten.
- (8) Er dienen officiële controles van de productie van levende tweekleppige weekdieren en visserijproducten te worden verricht om te verzekeren dat aan de in de communautaire wetgeving vastgelegde criteria en doelstellingen wordt voldaan. Officiële controles van de productie van levende tweekleppige weekdieren dienen onder andere gericht te zijn op heruitzettings- en productiegebieden voor levende tweekleppige weekdieren, en op het eindproduct.
- (9) Bovendien dienen er officiële controles van de productie van melk en melkproducten te worden verricht om te verzekeren dat aan de in de communautaire wetgeving vastgelegde criteria en doelstellingen wordt voldaan. Officiële controles van de productie van melk en melkproducten dienen onder andere gericht te zijn op de producerende bedrijven, op rauwe melk bij de inzameling, en op verwerkte melkproducten.
- (10) Daar de nodige maatregelen ter uitvoering van deze verordening maatregelen van algemene strekking zijn in de zin van artikel 2 van Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden ⁽¹⁾, dienen deze maatregelen volgens de regelgevingsprocedure van artikel 5 van dat besluit te worden vastgesteld,

HEBBEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze Verordening bevat specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong. Deze Verordening is van toepassing in aanvulling op Verordening (EG) nr. ... [inzake officiële controles op diervoeders en levensmiddelen].

Artikel 2

Voor de doeleinden van deze Verordening zijn de in de volgende Verordeningen vastgelegde definities van overeenkomstige toepassing:

- a) Verordening (EG) nr. 178/2002 ⁽²⁾,
- b) Verordening (EG) nr. ... [inzake officiële controles op diervoeders en levensmiddelen],
- c) Verordening (EG) nr. ... [inzake levensmiddelenhygiëne],

⁽¹⁾ PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

⁽²⁾ PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.

d) Verordening (EG) nr. ... [houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong].

Daarnaast zijn de volgende definities van toepassing:

- a) „Officiële dierenarts”: een dierenarts die, overeenkomstig deze Verordening, gekwalificeerd is om als zodanig op te treden en door de bevoegde autoriteit is aangesteld.
- b) „Officiële assistent”: een functionaris die, overeenkomstig deze Verordening, gekwalificeerd is om als zodanig op te treden, die door de bevoegde autoriteit is aangesteld en die werkt onder het gezag en de verantwoordelijkheid van een officiële dierenarts.
- c) „Gezondheidsmerk”: een door of onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts aangebracht merk dat aangeeft dat aan alle voorschriften van deze Verordening is voldaan.

Artikel 3

1. Waar nationale of communautaire wetgeving voorschrijft dat inrichtingen erkend moeten worden, dient de bevoegde autoriteit een bezoek ter plaatse te brengen. De bevoegde autoriteiten mogen inrichtingen alleen erkennen als aangetoond is dat die aan de relevante eisen van de levensmiddelenwetgeving voldoen.

Bij inrichtingen die met hun activiteiten beginnen, dient de bevoegde autoriteit een voorwaardelijke erkenning te geven als bij een bezoek ter plaatse blijkt dat aan alle eisen inzake infrastructuur en uitrusting is voldaan. Definitieve erkenning kan alleen worden verleend als bij een herhaald bezoek binnen drie maanden na de voorlopige erkenning blijkt dat aan de overige voorschriften van de relevante wetgeving inzake diervoerders en levensmiddelen is voldaan.

2. Erkende inrichtingen ontvangen een erkenningsnummer, aangevuld met codes om de geproduceerde typen producten van dierlijke oorsprong aan te geven. Voor de groothandel kan het erkenningsnummer worden aangevuld met een tweede nummer dat de eenheden of groepen eenheden die producten van dierlijke oorsprong verkopen of produceren, aangeeft.

3. De lidstaten houden bijgewerkte lijsten bij van erkende inrichtingen, met de bijbehorende erkenningnummers.

Artikel 4

In aanvulling op de meer algemene voorschriften betreffende de officiële controle op levensmiddelen die in de communautaire wetgeving zijn vastgelegd, dragen de lidstaten er zorg voor dat producten van dierlijke oorsprong onderworpen worden aan de in de bijlagen I tot en met IV beschreven officiële controles.

Artikel 5

Overeenkomstig de in artikel 6 bedoelde procedure, en indien nodig na het advies van de Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid te hebben ingewonnen:

- a) worden de bijlagen I tot en met IV aangepast of aangevuld om rekening te houden met wetenschappelijke en technische vooruitgang;
- b) worden de uitvoeringsregels vastgesteld die nodig zijn om een uniforme tenuitvoerlegging van deze Verordening te verzekeren;
- c) kunnen microbiologische criteria voor de controle van de hygiëne in productiefaciliteiten worden vastgelegd.

Artikel 6

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, dat is opgericht ingevolge artikel 58 van Verordening (EG) nr. 178/2002.

2. In de gevallen waarin wordt verwezen naar dit artikel, is de in artikel 5 van Besluit 1999/468/EEG van de Raad vastgestelde regelgevingsprocedure van toepassing, met inachtneming van de artikelen 7 en 8 van dat besluit.

3. De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

Artikel 7

Deze verordening treedt in werking op de dag van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

De verordening is [een jaar na de inwerkingtreding] van toepassing ⁽¹⁾.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

⁽¹⁾ Deze verordening zal van toepassing zijn vanaf dezelfde datum als de andere wetteksten die deel uitmaken van de zogenaamde herschrijving van de hygiënewetgeving.

BIJLAGE I

VERS VLEES

De in deze bijlage aangegeven specifieke voorschriften zijn van toepassing op slachthuizen, vestigingen waar wild verwerkt wordt en uitsnijderijen.

Hoofdstuk I

Typen controles en beslissingen naar aanleiding van controles

I. HET TAKENPAKKET VAN DE OFFICIËLE DIERENARTS

I.1. **Controles**

De officiële dierenarts voert controles in vleesbedrijven uit om na te gaan of de exploitant de voorschriften van Verordening (EG) nr. ... [inzake levensmiddelenhygiëne], Verordening (EG) nr. ... [houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong] en Verordening (EG) nr. ... [houdende vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten] naleeft en bijgevolg alles in het werk stelt om de veiligheid van het vlees en de toepassing van de goede hygiënische praktijken te waarborgen. Concreet gaat het onder meer om de volgende controles:

A. *Controle van de goede hygiënische praktijken*

Gecontroleerd moet worden of de exploitanten continu hun eigen procedures naleven met betrekking tot:

- a) het ontwerp en het onderhoud van de structuur en de uitrusting van het bedrijf;
- b) de bedrijfshygiëne (de hygiëne vóór, tijdens en na het productieproces);
- c) persoonlijke hygiëne;
- d) de opleidingen rond de thema's „hygiëne” en „werkmethoden”;
- e) beheersing van schadelijk gedierte;
- f) het toezicht op de waterkwaliteit;
- g) de temperatuurbeheersing;
- h) het toezicht op inkomend en uitgaand vlees;
- i) het hanteren, verzamelen en opslaan van dierlijke bijproducten die niet voor menselijke consumptie zijn bestemd, met inbegrip van gespecificeerd risicomateriaal.

B. *Controle van de op HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) gebaseerde procedures*

Doel: nagaan of alle HACCP-beginselen voortdurend en juist worden toegepast en of de op HACCP gebaseerde procedures:

waarborgen dat de te slachten dieren:

- a) naar behoren zijn geïdentificeerd;
- b) vergezeld gaan van de relevante gegevens van het bedrijf van herkomst;
- c) een huid, pels of vacht hebben die in zodanige staat verkeert dat het gevaar voor besmetting van het vlees tijdens het slachtproces minimaal is;
- d) er gezond uitzien;
- e) vervoerd en behandeld zijn overeenkomstig de EU-voorschriften inzake het welzijn van dieren.

waarborgen, voor zover mogelijk, dat het vlees aan het einde van het slachtproces:

- a) beantwoordt aan de microbiologische criteria van het Gemeenschapsrecht, met inbegrip van de hygiënische parameters en de relevante criteria voor ziekteverwekkers;
- b) niet meer chemische residuen bevat dan het Gemeenschapsrecht toestaat;

- c) geen residuen van door het Gemeenschapsrecht verboden stoffen bevat;
- d) niet meer verontreinigende stoffen bevat dan het Gemeenschapsrecht toestaat;
- e) geen sporen van fysische risico's (bijvoorbeeld vreemde lichamen) vertoont;
- f) geen pathofysiologische afwijkingen of veranderingen vertoont. De officiële dierenarts moet attent worden gemaakt op vlees en karkassen die dergelijke afwijkingen of veranderingen vertonen;
- g) geen sporen van fecaliën of andere verontreiniging vertoont;
- h) geen gespecificeerd risicomateriaal bevat, tenzij en voor zover de communautaire wetgeving dat toestaat, en, in het algemeen, geproduceerd is overeenkomstig de relevante communautaire wetgeving inzake overdraagbare spongiforme encefalopathieën.
- i) voldoet aan de relevante communautaire bepalingen betreffende de traceerbaarheid van vlees.

C. Audits van het gebruik van handboeken/leidingen/gidsen

Als de exploitant, om aan de wettelijke voorschriften te voldoen, gebruik maakt van nationale of communautaire praktijkgidsen, dient het correcte gebruik van deze gidsen te worden gecontroleerd.

D. Uitvoering van deze audits

Bij de uitvoering van de verschillende audits moet bijzondere aandacht worden besteed aan:

- a) het voortdurende toezicht, gedurende het hele slacht- en versnijdingsproces, op de werkzaamheden van het personeel van het bedrijf. De officiële dierenarts mag daartoe, als aanvulling op de controles, prestatietests uitvoeren, om zich ervan te vergewissen of de prestaties van het personeel aan de specifieke criteria van de bevoegde autoriteiten voldoen. Zo nodig worden — overeenkomstig de procedure van artikel 6 — gedetailleerde voorschriften inzake prestatietests vastgesteld;
- b) het verifiëren van alle relevante registers van de exploitant;
- c) indien dat nodig wordt geacht, het nemen van monsters voor laboratoriumonderzoek;
- d) het documenteren van de onderzochte elementen en de bevindingen van de audit.

1.2. Inspectietaken van de officiële dierenarts

De officiële dierenarts houdt bij het toezicht rekening met de resultaten van de in punt I.1 vermelde controles. Deze controleresultaten zijn waar dat relevant is van invloed op de manier waarop de officiële dierenarts toezicht uitoefent.

De volgende thema's vallen onder de inspectietaken:

A. Informatie over de voedingsketen

1. De officiële dierenarts moet vóór het slachten van de dieren alle relevante gegevens in de documenten van het bedrijf van herkomst van de dieren, die de exploitant daarvan krachtens Verordening (EG) nr. . . . [inzake levensmiddelenhygiëne] moet overleggen, controleren en analyseren. Deze informatie behelst ten minste:
 - a) de gezondheidstoestand op het bedrijf van herkomst of de regionale gezondheidstoestand van dieren;
 - b) informatie over de gezondheidstoestand van de dieren;
 - c) details betreffende veterinaire geneesmiddelen of andere behandelingen die de dieren hebben ontvangen of ondergaan gedurende de fokperiode (in de voorafgaande zes maanden, voor zover de dieren zo oud zijn), de tijdstippen waarop de producten zijn toegediend en de wachttijden;
 - d) de eventueel voorgekomen ziekten die van invloed kunnen zijn op de veiligheid van het vlees;
 - e) de analyseresultaten van bij de dieren genomen monsters of van andere voor diagnostische doeleinden genomen monsters (met inbegrip van monsters die in het kader van de bewaking en de bestrijding van zoönoses worden genomen);

- f) de relevante rapporten van het slachthuis over de resultaten van eerdere antemortem- en postmortemkeuringen van dieren van hetzelfde bedrijf;
 - g) relevante productiegegevens;
 - h) naam en adres van de dierenarts die normaliter de exploitant van het bedrijf van herkomst adviseert en begeleidt; en
 - i) de naam van de verantwoordelijke officiële dierenarts of het veterinaire bureau.
2. Overeenkomstig de procedure van artikel 6 worden gedetailleerde voorschriften met betrekking tot de vastlegging en de presentatie van deze gegevens vastgesteld.
 3. De officiële dierenarts moet bij antemortem- en postmortemkeuringen rekening houden met de gedocumenteerde resultaten van de controle en analyse van deze gegevens.
 4. Bij de uitvoering van zijn inspectietaken houdt de officiële dierenarts rekening met de officiële certificaten die de dieren vergezellen, en met eventuele verklaringen van dierenartsen die de primaire productie controleren, met inbegrip van officiële en erkende dierenartsen die betrokken zijn bij een bewakingsnetwerk als bedoeld in artikel 14 van Richtlijn 64/432/EEG ⁽¹⁾, als laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 2001/298/EG ⁽²⁾.
 5. Als exploitanten die deel van de voedingsketen uitmaken, via geïntegreerde of particuliere controlesystemen, certificaten van onafhankelijke derden, of andere middelen, bijkomende maatregelen nemen om de voedselveiligheid te waarborgen, en als deze maatregelen met bewijsstukken kunnen worden gestaafd en de betrokken dieren duidelijk identificeerbaar zijn, kan de officiële dierenarts hiermee rekening houden wanneer hij toezicht uitoefent en de HACCP-gebaseerde procedures evalueert.

B. Antemortemkeuring ⁽³⁾

1. De officiële dierenarts moet vóór het slachten alle dieren aan een antemortemkeuring onderwerpen. De dieren moeten binnen 24 uur na aankomst in het slachthuis en minder dan 24 uur vóór het slachten worden gekeurd. Voorts kan de officiële dierenarts te allen tijde een keuring eisen.
2. Op basis van de keuring moet kunnen worden geconstateerd of:
 - a) de dieren naar behoren zijn geïdentificeerd;
 - b) het welzijn van de dieren gewaarborgd is;
 - c) de huid, de pels of de vacht van de dieren in zodanige staat verkeren dat het gevaar voor besmetting van het vlees tijdens het slachten minimaal is;
 - d) er tekenen zijn die wijzen op een aandoening die gevaar kan opleveren voor de gezondheid van mens of dier, met bijzondere aandacht voor het opsporen van zoonoses die voorkomen op lijst A van het Internationaal Bureau voor besmettelijke veeziekten (Office International des Epizooties, OIE) en van andere meldingsplichtige ziekten.
3. De officiële dierenarts moet in het slachthuis alle dieren die volgens de exploitant van het slachthuis officiële assistenten niet voor menselijke consumptie mogen worden geslacht, aan een klinisch onderzoek onderwerpen.
4. Wanneer daarin in deze verordening is voorzien, kan de antemortemkeuring gedeeltelijk op het bedrijf van herkomst van de dieren worden verricht.
5. Bij een noodslachting buiten het slachthuis onderzoekt de officiële dierenarts in het slachthuis het certificaat dat door de betreffende dierenarts is opgesteld overeenkomstig Verordening (EG) nr. ... [houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong].

C. Dierenwelzijn

De officiële dierenarts controleert of aan de communautaire voorschriften inzake dierenwelzijn (bijvoorbeeld de voorschriften inzake de bescherming van dieren bij het slachten en tijdens het vervoer) wordt voldaan.

⁽¹⁾ PB 121 van 29.7.1964, blz. 1977/64.

⁽²⁾ PB L 102 van 12.4.2001, blz. 63.

⁽³⁾ De hieronder volgende voorschriften gelden niet voor gejaagd wild.

D. Postmortemkeuring

1. Het karkas en het slachtafval moeten onverwijld aan een visuele postmortemkeuring worden onderworpen. Alle externe oppervlakken moeten worden gekeurd; voor dat doel kan een minimaal hanteren van het karkas en/of het slachtafval, of speciale technische uitrusting, noodzakelijk zijn. Bijzondere aandacht dient te worden besteed aan het opsporen van zoönoses, ziekten die voorkomen op lijst A van het OIE, en andere meldingsplichtige ziekten. De snelheid van de slachtlijn en het voor de keuring beschikbare personeel moeten een degelijke keuring mogelijk maken. Op grond van de beginselen van risicoanalyse en afhankelijk van de diersoort, het type bedrijf en het land of de regio van herkomst kunnen bijkomende palpaties, incisies of laboratoriumtests nodig zijn (zie hoofdstuk 3).
2. Zo nodig moet bijkomend onderzoek worden verricht (bijvoorbeeld laboratoriumtests en palpaties/incisies van delen van het karkas en het slachtafval) om een definitieve diagnose te stellen of om een dierziekte, een overmaat aan chemische residuen of overschrijding van microbiologische normen vast te stellen.
3. Karkassen van tamme eenhoevigen, van runderen van meer dan zes maanden oud, en van varkens van meer dan vier weken oud, dienen voor de postmortemkeuring in de lengte in tweeën gesneden te zijn, langs de ruggengraat. Als dat voor de inspectie noodzakelijk is, kan de officiële dierenarts verlangen dat een kop of karkas in de lengte wordt doorgesneden. Echter, om rekening te houden met technologische ontwikkelingen of met bijzondere sanitaire omstandigheden, kan de bevoegde autoriteit toestaan dat karkassen van tamme eenhoevigen, van runderen van meer dan zes maanden oud, en van varkens van meer dan vier weken oud, voor postmortemkeuring worden aangeboden zonder in tweeën gesneden te zijn.
4. Bij de keuringen moeten de nodige voorzorgen worden genomen om besmetting van vlees ten gevolge van het palperen, het versnijden of het maken van insnijdingen tot een minimum te beperken.
5. Alternatieve procedures, serologische of andere laboratoriumtests kunnen, na raadpleging van de Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en met inachtneming van de in artikel 6 bedoelde procedure, de in Hoofdstuk 3 beschreven specifieke postmortemkeuringsprocedures vervangen, wanneer deze ten minste een gelijkwaardig niveau van zekerheid bieden.

E. Gespecificeerd risicomateriaal

De officiële dierenarts controleert — overeenkomstig de wetgeving inzake gespecificeerd risicomateriaal — het verwijderen, afscheiden, kleuren en (zo nodig) merken van gespecificeerd risicomateriaal. De officiële dierenarts ziet er op toe dat de exploitant de nodige maatregelen treft om te voorkomen dat vlees bij het slachten (met inbegrip van het verdoven) en verwijderen van gespecificeerd risicomateriaal met gespecificeerd risicomateriaal wordt besmet.

F. Laboratoriumtests en basislijnonderzoeken naar ziekteverwekkers

1. De officiële dierenarts neemt monsters in het kader van:
 - a) het officieel toezicht op zoönoses, met inbegrip van salmonella, campylobacter, verotoxineproducerende *Escherichia coli*, en multiresistente bacteriestammen;
 - b) specifieke laboratoriumtests voor het vaststellen van overdraagbare spongiforme encefalopathieën, zoals bedoeld in Verordening (EG) nr. 999/2001 ⁽¹⁾;
 - c) het opsporen van niet toegestane stoffen of producten, de controle op gereguleerde stoffen, in het bijzonder in het kader van de met nationale plannen voor residuen, zoals bedoeld in Richtlijn 96/23/EG ⁽²⁾;
 - d) de opsporing van zoönoses, ziekten die voorkomen op lijst A van het OIE, en andere meldingsplichtige ziekten;
 - e) laboratoriumtests op dieren die de officiële dierenarts als verdacht beschouwt of laboratoriumtests die de officiële dierenarts in staat moeten stellen een definitieve diagnose te stellen;

en zorgt ervoor dat de monsters overeenkomstig de specifieke bepalingen terzake en rekening houdend met andere communautaire voorschriften inzake zoönoses, overdraagbare spongiforme encefalopathieën en residuen worden geïdentificeerd en verpakt en naar het aangewezen laboratorium worden gestuurd.

⁽¹⁾ PB L 147 van 31.5.2001, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 125 van 23.5.1996, blz. 10.

2. Zo nodig moeten — overeenkomstig de procedure van artikel 6 — gedetailleerde voorschriften voor het uitvoeren van laboratoriumtests worden vastgesteld, met inbegrip van specifieke voorschriften voor basislijn-onderzoeken naar salmonella, campylobacter, verotoxineproducerende Escherichia coli en multiresistente bacteriestammen.

G. Gezondheids- en identificatiemerk

1. Vlees van gehoefden, gefokte wilde zoogdieren en groot wild wordt voorzien van een gezondheidsmerk, onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. Na de postmortemkeuring moeten karkassen, halve karkassen, kwart karkassen en in drieën gesneden karkassen met behulp van een stempel met rode inkt of een brandmerk aan de buitenkant gemerkt worden, zodanig dat het nummer van de vestiging gemakkelijk zichtbaar is.
2. Daartoe dient de officiële dierenarts toezicht uit te oefenen op:
 - a) het aanbrengen van het gezondheidsmerk;
 - b) de merktekens en het verpakkingsmateriaal, indien dat gemerkt is zoals in deze sectie bepaald.
3. Het gezondheidsmerk mag alleen worden aangebracht als het dier (waarvan het vlees afkomstig is) antemortem is gekeurd door de officiële dierenarts ⁽¹⁾ en als aan alle andere voorschriften van deze verordening is voldaan.
4. Het gezondheidsmerk moet:
 - a) hetzij een ovaal merk van tenminste 6,5 cm lang en 4,5 cm hoog zijn, met de volgende goed leesbare informatie:
 - i) op het bovenste gedeelte de initialen van het verzendende land, in hoofdletters: AT — B — DK — D — EL — E — FI — F — IRL — I — L — NL — P — SE — UK, gevolgd door het veterinaire goedkeuringsnummer van de vestiging,
 - ii) en op het onderste gedeelte een van de volgende afkortingen: CEE, EEC, EEG, EOK, EØF, ETY, of EWG;
 - b) hetzij een ovaal merk van tenminste 6,5 cm lang en 4,5 cm hoog zijn, met de volgende goed leesbare informatie:
 - i) op het bovenste gedeelte de initialen van het verzendende land, in hoofdletters,
 - ii) in het midden het veterinaire goedkeuringsnummer van de vestiging,
 - iii) en op het onderste gedeelte een van de volgende afkortingen: CEE, EEC, EEG, EOK, EØF, ETY, of EWG.
5. Karkassen moeten met rode inkt worden gestempeld of worden gebrandmerkt overeenkomstig punt 4:
 - a) karkassen van meer dan 65 kg. moeten op elke helft gemerkt worden, en in ieder geval op de buitenzijde van de dij, lendenen, rug, borst en schouders,
 - b) karkassen van lammeren, geitjes en biggen moeten ten minste twee stempels dragen, een aan beide zijden van het karkas, op de schouders of de buitenzijde van de dij,
 - c) andere karkassen moeten op tenminste vier plaatsen worden gemerkt, op de schouders of de buitenzijde van de dij. Echter, bij karkassen van lammeren, geitjes en biggen kan het gezondheidsmerk een label of etiket zijn, dat slechts eenmaal mag worden gebruikt.
6. De levers van runderen, varkens en eenhoevigen moeten worden gebrandmerkt overeenkomstig punt 4.

⁽¹⁾ Dit voorschrift geldt niet voor gejaagd wild.

7. Alle andere voor menselijke consumptie bestemde kleinere producten van het slachten moeten onmiddellijk worden gemerkt overeenkomstig punt 4, hetzij op het product zelf, hetzij op de onmiddellijke verpakking of de verpakking. Het merk als bedoeld in punt 4 moet worden aangebracht op een aan de onmiddellijke verpakking of de verpakking gehecht label of op de verpakking worden afgedrukt.
8. Verpakkingen moeten in alle gevallen worden gemerkt overeenkomstig punt 9.
9. Verpakt gesneden vlees en verpakt slachtafval als bedoeld in punt 6 en 7 moet voorzien zijn van een gezondheidsmerk overeenkomstig punt 4. Het merk moet worden aangebracht op een aan de verpakking gehecht label of op de verpakking worden afgedrukt, zodanig dat het wordt vernietigd als de verpakking wordt geopend. Het niet vernietigen van het merk kan alleen worden toegestaan als de verpakking zelf door het openen wordt vernietigd. Echter, als de onmiddellijke verpakking de beschermende functie van verpakking vervult, kan dit label ook daaraan worden gehecht.
10. Als vers vlees is verpakt in kleine porties voor rechtstreekse verkoop aan de consument, zijn de punten 7 en 9 van toepassing. De bepalingen onder punt 4 betreffende de afmetingen van het merk zijn niet noodzakelijk van toepassing op de merking ingevolge dit punt. Als vlees wordt herverpakt in een andere fabriek dan die waar het oorspronkelijk in de onmiddellijke verpakking is gedaan, moet de onmiddellijke verpakking voorzien zijn van het gezondheidsmerk van deze oorspronkelijke uitsnijderij, en moet de verpakking voorzien zijn van het gezondheidsmerk van het verpakkingencentrum.
11. Vlees van eenhoevigen en de verpakking daarvan dient voorzien te zijn van een speciaal merk, te bepalen overeenkomstig de in artikel 6 vastgelegde procedure.
12. De voor de gezondheidsmerken gebruikte kleurstoffen moeten voorkomen in de relevante communautaire wetgeving inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt.
13. Gezondheidsmerken mogen niet worden verwijderd, tenzij het vlees verder wordt verwerkt in een ander goedgekeurd bedrijf, waar het oorspronkelijke merk dan moet worden vervangen door het merk van die vestiging.

H. Mededeling van de keuringsresultaten

1. De keuringsresultaten worden door de officiële dierenarts opgetekend en geëvalueerd. Wanneer een voor de gezondheid van mens of dier gevaarlijke ziekte of aandoening worden gediagnosticeerd of inbreuken op het dierenwelzijn worden vastgesteld, wordt die informatie aan de exploitant van het vleesbedrijf meegedeeld. Als dit probleem zich voordoet bij de initiële productie, wordt de informatie ook meegedeeld aan de bevoegde autoriteit die toezicht houdt op het bedrijf van herkomst of op het jachtterrein, aan de eigen dierenarts van het bedrijf van herkomst van de dieren, en aan de persoon die verantwoordelijk is voor dat bedrijf⁽¹⁾. Na die mededeling moet laatstgenoemde, voorzover nodig, op zijn bedrijf de nodige maatregelen treffen om de situatie te verhelpen.
2. De keurings- en testresultaten worden aan alle relevante databases doorgegeven.
3. Als de betrokken dieren zijn gefokt in een andere lidstaat of in een derde land, moet de vaststelling van een voor de gezondheid van mens of dier gevaarlijke ziekte of aandoening, of van inbreuken op het dierenwelzijn, worden medegedeeld aan de exploitant van het vleesbedrijf en aan de centrale bevoegde autoriteit van het land waar dat vleesbedrijf is gevestigd. Deze autoriteit informeert de Commissie indien de betrokken dieren in een derde land zijn gefokt.
4. Als de officiële dierenarts bij de verrichting van ante- of postmortemkeuringen of enige andere inspectieactiviteit een vermoeden krijgt van de aanwezigheid van een op lijst A van het OIE voorkomende ziekteverwekker, stelt hij de centrale bevoegde autoriteit daarvan onmiddellijk op de hoogte. Hij treft dan alle noodzakelijke maatregelen en voorzorgen om de mogelijke verspreiding van de besmettelijke ziekteverwekker te voorkomen. Dit omvat de sluiting van de vestiging, met een verbod op vervoer van dieren van of naar het terrein, totdat is vastgesteld dat de ziekteverwekker toch niet aanwezig is of totdat alle noodzakelijke beperkende en andere maatregelen zijn getroffen.
5. Zo nodig worden — overeenkomstig de procedure van artikel 6 — gedetailleerde voorschriften voor het mededelen van keuringsresultaten vastgesteld.

⁽¹⁾ Indien gezocht wordt naar aanwijzingen dat goede veterinaire praktijken niet zijn gevolgd, of dat farmaceutische producten op illegale wijze zijn gebruikt, worden de officiële bevindingen niet medegedeeld aan de eigen dierenarts van het bedrijf en aan de voor het bedrijf verantwoordelijke persoon.

II. BESLISSINGEN NAAR AANLEIDING VAN CONTROLES

Als controles tekortkomingen, overtredingen of onregelmatigheden aan het licht brengen, moeten passende maatregelen worden genomen. Deze omvatten:

A. *Beslissingen naar aanleiding van de controle van de goede hygiënische praktijken en de op HACCP gebaseerde procedures*

1. Als de controle van de goede hygiënische praktijken en de op HACCP gebaseerde procedures niet-naleving aan het licht brengt, ziet de officiële dierenarts erop toe dat de exploitant de procesbeheerssystemen onmiddellijk controleert, zo mogelijk de oorzaak van de problemen opspoorde, de niet-naleving corrigeert, en herhaling in de toekomst voorkomt. De officiële dierenarts kan, afhankelijk van de aard van de problemen, de nodige maatregelen nemen, bijvoorbeeld de snelheid van het proces verminderen.
2. Als uit de controle van de goede hygiënische praktijken of de op HACCP gebaseerde procedures, of uit ander onderzoek, blijkt dat de kans bestaat dat vlees dat krachtens bijlage II.E ongeschikt voor menselijke consumptie is, in de handel wordt gebracht en het bedrijf nalaat de procedures onmiddellijk aan te passen, moet het slachten of uitsnijden worden stopgezet. Het proces mag pas worden hervat als de officiële dierenarts van mening is dat de situatie onder controle is. Een vergelijkbare procedure dient te worden toegepast wanneer niet-naleving zich herhaaldelijk voordoet, voorzover de officiële dierenarts zulks nodig acht.
3. Zo nodig geeft de officiële dierenarts de opdracht vlees terug te roepen, nader te onderzoeken, en indien nodig uit de circulatie te nemen en/of te vernietigen.
4. Als het proces herhaaldelijk moet worden stilgelegd en de exploitant niet kan voorkomen dat dezelfde problemen zich steeds opnieuw voordoen, moeten de bevoegde autoriteiten de procedure starten om de erkenning van de inrichting in te trekken.

B. *Beslissingen met betrekking tot de informatie over de productieketen*

1. Dieren die arriveren zonder de relevante voedselveiligheidsgegevens uit de administratie van het bedrijf van herkomst mogen niet voor de slacht worden geaccepteerd. Als de dieren zich reeds in het slachthuis bevinden, moeten ze afzonderlijk worden gedood en ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard, onverminderd de specifieke wetgeving inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer.
2. Als ernstige redenen van dierenwelzijn kunnen worden ingeroepen, mogen dieren ook worden geslacht als informatie over de productieketen ontbreekt. Voordat de karkassen van deze dieren voor menselijke consumptie geschikt kunnen worden verklaard, moet de officiële dierenarts echter over alle informatie over de productieketen beschikken die voor een grondige postmortemkeuring onontbeerlijk is. In afwachting van een definitieve beslissing worden de karkassen en het bijbehorende slachtafval apart opgeslagen. Hetzelfde geldt voor noodslachtingen buiten het slachthuis.
3. Als uit de begeleidende verslagen, documenten en andere gegevens blijkt dat:
 - a) de dieren afkomstig zijn van een landbouwbedrijf of uit een gebied waarvoor — met het oog op de gezondheid van mens en dier — een verplaatsingsverbod of een andere beperking geldt,
 - b) de voorschriften inzake het gebruik van diergeneesmiddelen niet in acht zijn genomen,
 - c) er andere aandoeningen aanwezig zijn die nadelige gevolgen kunnen hebben voor de gezondheid van mens of dier,

mogen deze dieren niet worden geslacht, tenzij de in het Gemeenschapsrecht vastgelegde procedures om de gevaren voor de gezondheid van mens en dier te elimineren, worden gevolgd. Als de dieren zich reeds in het slachthuis bevinden, moeten ze afzonderlijk worden gedood en ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard, waarbij de eventueel noodzakelijke voorzorgsmaatregelen ter bescherming van de gezondheid van mens en dier moeten worden genomen. Als de officiële dierenarts dat nodig acht, moeten op het bedrijf van herkomst officiële controles worden uitgevoerd.

4. Indien de bevoegde autoriteit vaststelt dat de begeleidende verslagen, documenten en andere gegevens niet overeenstemmen met de feitelijke situatie op het bedrijf van herkomst, of met de feitelijke toestand van de dieren, of gericht zijn op bewuste misleiding van de officiële dierenarts, dient de bevoegde autoriteit maatregelen te nemen ten aanzien van de voor het betreffende bedrijf verantwoordelijke persoon, of andere betrokkenen, onder andere door aanvullende controles te laten verrichten. De kosten van deze aanvullende controles worden gedragen door de exploitant van het bedrijf van herkomst of door de andere betrokkenen.

C. *Beslissingen met betrekking tot levende dieren*

1. Niet naar behoren geïdentificeerde dieren mogen niet worden geslacht. Deze dieren moeten afzonderlijk worden gedood en ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Als de officiële dierenarts dat nodig acht, moeten op het bedrijf van herkomst officiële controles worden uitgevoerd.

2. Als ernstige redenen van dierenwelzijn kunnen worden ingeroepen, mogen paarden worden geslacht, zelfs als de wettelijk vereiste informatie over de identiteit van de dieren ontbreekt. Zolang deze informatie ontbreekt, kunnen de karkassen van de dieren niet voor menselijke consumptie geschikt worden verklaard. Hetzelfde geldt voor noodslachtingen buiten het slachthuis.
3. Dieren waarvan de huid, de pels of de vacht in zodanige staat verkeert dat er bij het slachten een verhoogd risico van besmetting van het vlees bestaat, mogen niet voor menselijke consumptie worden geslacht.
4. Dieren die lijden aan een ziekte of aandoening die op dieren of mensen kan worden overgedragen door contact met of het eten van het vlees, en meer algemeen dieren die klinische symptomen van systemische ziekten of sterke vermagering vertonen, mogen niet voor menselijke consumptie worden geslacht. Deze dieren moeten afzonderlijk worden gedood, waarbij ervoor moet worden gezorgd dat andere dieren of karkassen niet besmet raken, en ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.
5. Het slachten van dieren waarbij een ziekte of aandoening wordt vermoed die negatieve gevolgen kan hebben voor de gezondheid van mens of dier, moet worden uitgesteld. De betrokken dieren moeten grondig worden onderzocht om een diagnose te kunnen stellen. Wanneer een postmortemkeuring noodzakelijk is om een diagnose te kunnen stellen, kan de officiële dierenarts besluiten de dieren aan een postmortemkeuring te onderwerpen. Zo nodig kan de officiële dierenarts ook monsters voor laboratoriumonderzoek laten nemen. Deze dieren moeten apart of aan het einde van het normale slachtproces worden geslacht, waarbij alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om eventuele besmetting van ander vlees te voorkomen.
6. Voor dieren waarin meer residuen van veterinaire geneesmiddelen dan het Gemeenschapsrecht toestaat, of residuen van verboden stoffen, worden aangetroffen, gelden de bepalingen van Richtlijn 96/23/EEG.
7. Het slachten van dieren in het kader van een bijzonder programma voor de bestrijding of de uitroeiing van een bepaalde ziekte, bijvoorbeeld brucellose of tuberculose of een andere zoönose zoals salmonellose, moet plaatsvinden onder rechtstreeks toezicht van de officiële dierenarts en onder de door hem vastgestelde voorwaarden. De dieren moeten zo worden geslacht dat andere dieren en/of het vlees van andere dieren niet besmet kunnen raken.
8. Als dieren eenmaal op het terrein van een slachthuis zijn, mogen zij het slachthuis niet meer levend verlaten, tenzij de installatie ernstig ontregeld raakt. In een dergelijk geval is alleen rechtstreeks vervoer naar een ander slachthuis toegestaan.

D. Beslissingen met betrekking tot het dierenwelzijn

1. Als tijdens het slachten of doden de voorschriften inzake dierenbescherming niet worden nageleefd, moet de officiële dierenarts ervoor zorgen dat de exploitant onmiddellijk de nodige corrigerende maatregelen neemt om soortgelijke problemen in de toekomst te voorkomen. Afhankelijk van de aard van het probleem kan de officiële dierenarts maatregelen nemen als bijvoorbeeld het vertragen of stopzetten van het slachtproces. Zo nodig stelt de officiële dierenarts andere bevoegde autoriteiten op de hoogte.
2. Als de officiële dierenarts vaststelt dat de voorschriften inzake de bescherming van dieren tijdens het transport niet worden nageleefd, neemt hij, overeenkomstig het Gemeenschapsrecht, de nodige maatregelen.

E. Beslissingen met betrekking tot het vlees

Het volgende vlees moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard:

- a) vlees van dieren die niet ante mortem zijn gekeurd, met uitzondering van gejaagd wild;
- b) vlees van dieren waarvan het slachtafval geen postmortemkeuring heeft ondergaan, tenzij in deze verordening anders is bepaald;
- c) vlees van dode, doodgeboren of ongeboren dieren, of van dieren die nog geen 7 dagen oud waren;
- d) vlees dat is verkregen bij het wegsnijden van de steekplaats;
- e) vlees van dieren die aan een dierziekte lijden waarvoor een aangifteplicht geldt, tenzij in hoofdstuk 3 anders is bepaald;
- f) vlees van dieren die aan een gegeneraliseerde ziekte, septikemie, pyemie, toxemie of viremie lijden;
- g) vlees dat niet aan de microbiologische criteria van het Gemeenschapsrecht beantwoordt;
- h) vlees dat door parasieten is aangetast, tenzij in hoofdstuk 3 anders is bepaald;
- i) onverminderd meer specifieke Gemeenschapswetgeving, vlees dat meer residuen van veterinaire geneesmiddelen, verontreinigende stoffen of andere chemische stoffen bevat dan de Gemeenschapswetgeving voor het betreffende eetbare weefsel toestaat; overschrijding van deze toegestane niveaus moet waar nodig aanleiding zijn tot verdere analyses;
- j) onverminderd meer specifieke Gemeenschapswetgeving, alle vlees (van dieren of karkassen) dat residuen van verboden stoffen bevat, en alle vlees van dieren die met verboden stoffen zijn behandeld;

- k) de lever en de nieren van meer dan twee jaar oude dieren uit regio's waar, blijkens de in het kader van artikel 5 van Richtlijn 96/23/EG uitgevoerde plannen, zware metalen overal in het milieu aanwezig zijn;
- l) vlees dat illegaal met ontsmettingsmiddelen is behandeld;
- m) vlees dat illegaal met ioniserende- of uv-stralen is behandeld;
- n) vlees dat vreemd materiaal bevat, behalve in het geval van gejaagd wild als het voor de jacht gebruikt materiaal betreft;
- o) vlees dat de in de communautaire wetgeving vastgelegde maximumniveaus voor radioactiviteit overschrijdt;
- p) vlees dat pathofysiologische veranderingen, anomalieën inzake de consistentie, ontoereikende verbloeding of organoleptische anomalieën vertoont, en vlees van sterk vermagerde dieren;
- q) vlees dat gespecificeerd risicomateriaal bevat, behalve voor zover het Gemeenschapsrecht zulks toestaat.;
- r) vlees dat sporen van vervuiling, fecaliën of andere verontreiniging vertoont;
- s) het bloed van dieren waarvan het karkas op grond van de bovengenoemde punten ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard, en bloed dat met maaginhouden of andere stoffen verontreinigd is;
- t) alle vlees dat, na onderzoek van alle relevante informatie, volgens het oordeel van de dierenarts mogelijk een gevaar voor de gezondheid van mens of dier vormt, of om andere redenen niet geschikt is voor menselijke consumptie.

Hoofdstuk 2

Verantwoordelijkheden en frequentie van controles

I. HET KEURINGSTEAM

Bij de in hoofdstuk 1 vermelde controles kan de officiële dierenarts officiële assistenten inschakelen, die onder zijn gezag en verantwoordelijkheid staan. De officiële assistenten maken deel uit van een onafhankelijk keuringsteam onder gezag en verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. De officiële assistenten kunnen de volgende taken verrichten:

- a) het verzamelen van gegevens met betrekking tot de goede hygiënische praktijken en de op HACCP gebaseerde procedures;
- b) helpen bij de antemortemkeuring in het slachthuis. De assistent verricht dan een eerste onderzoek bij de dieren en helpt bij louter praktische werkzaamheden;
- c) toezicht op het welzijn van de dieren;
- d) de postmortemkeuring, voorzover de officiële dierenarts toezicht houdt op het werk van de assistenten;
- e) de controle op het verwijderen, afscheiden, kleuren en zo nodig merken van gespecificeerd risicomateriaal;
- f) de keuring van versneden en opgeslagen vlees;
- g) bemonstering; en
- h) de inspectie van en het toezicht op erkende inrichtingen, transportmiddelen, enz.

II. DE FREQUENTIE VAN CONTROLES

1. De bevoegde autoriteiten zorgen ervoor dat de vleesbedrijven naar behoren officieel worden gecontroleerd. De aard en de intensiteit van het officiële toezicht dienen gebaseerd te zijn op een regelmatige beoordeling van de risico's voor de gezondheid van mens en dier, de aspecten in verband met het welzijn van de dieren, de geschiktheid van de producten gezien de soort en categorie van de geslachte dieren, het type proces en de betrokken exploitant. Bij de berekening van het bij de slachtlijn benodigde personeel dient zoveel mogelijk een wetenschappelijke benadering te worden gevolgd. Er dient voldoende personeel voor de officiële controles beschikbaar te zijn om aan alle voorschriften van deze verordening te kunnen voldoen.

2. Er moet vooral op worden toegezien dat:

- a) in slachthuizen en wildverwerkende bedrijven ten minste één officiële dierenarts bij de antemortem- en de postmortemkeuring aanwezig is.

Voor kleine slachthuizen en wild verwerkende inrichtingen kan enige flexibiliteit betracht worden:

- i) de officiële dierenarts mag de dieren eventueel op het bedrijf van herkomst ante mortem keuren;
- ii) de officiële dierenarts hoeft tijdens de postmortemkeuring niet permanent aanwezig te zijn, op voorwaarde dat een officiële assistent de postmortemkeuring verricht, dat alle vlees met afwijkingen wordt geïsoleerd en door de officiële dierenarts gekeurd, en dat er een gedocumenteerd controlesysteem wordt opgezet waaruit de officiële dierenarts kan opmaken dat aan de normen wordt voldaan.

Voor pluimvee geldt deze flexibele regeling, op basis van een risicoanalyse per geval, eventueel ook voor andere dan kleine slachthuizen.

De bovenbedoelde flexibiliteit geldt niet:

- i) voor noodgeslachte dieren en voor dieren waarbij de verdenking bestaat dat zij een ziekte hebben die schadelijke gevolgen kan hebben voor de menselijke gezondheid;
- ii) voor runderen uit bestanden die niet officieel vrij van tuberculose zijn verklaard;
- iii) voor runderen, schapen en geiten uit bestanden die niet officieel vrij van brucellose zijn verklaard;
- iv) bij een uitbraak van een ziekte die voorkomt op lijst A of, indien relevant, lijst B van het OIE. Dit betreft dieren die vatbaar zijn voor de betreffende ziekte en afkomstig zijn uit de betreffende regio, als gedefinieerd in artikel 2 van Richtlijn 64/432/EEG, als laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 2001/298/EG;
- v) wanneer dat noodzakelijk wordt geacht, om rekening te houden met nieuwe ziekten of bijzondere ziekten van lijst B. Waar nodig worden regels vastgesteld overeenkomstig de in artikel 6 bedoelde procedure.

Het begrip „klein bedrijf” zal zo nodig — overeenkomstig de procedure van artikel 6 — worden gedefinieerd om een uniforme toepassing van deze regel te waarborgen.

- b) in uitsnijderijen regelmatig — minstens één keer per week — een lid van het keuringsteam aanwezig is bij de bewerking van vlees.

III. ACTIEVE BETROKKENHEID VAN HET PERSONEEL VAN DE VESTIGING

1. De lidstaten kunnen toestaan dat personeel van de vestiging de taken uitvoert van officiële assistenten bij de controle van pluimvee en konijnenvlees. Daarbij gelden de volgende voorwaarden:

- a) Als de vestiging al minstens twaalf maanden zonder problemen goede hygiënische praktijken en HACCP-gebaseerde procedures toepast, kunnen de bevoegde autoriteiten het personeel van de vestiging toestemming geven om taken van officiële assistenten te vervullen, onder toezicht van de officiële dierenarts. Voorwaarde is dat het betrokken personeel een opleiding heeft gevolgd die gelijkwaardig is aan die van officiële assistenten en voor dezelfde test is geslaagd. De officiële dierenarts dient in dat geval aanwezig te zijn bij de ante- en postmortemkeuringen, toezicht uit te oefenen op deze activiteiten, en regelmatig prestatietests af te nemen om zich ervan te vergewissen dat de prestaties van het personeel aan de specifieke criteria van de bevoegde autoriteit voldoen, en de resultaten van deze tests te documenteren. Zo nodig worden, overeenkomstig de procedure van artikel 6, gedetailleerde voorschriften inzake prestatietests vastgesteld. Als het hygiëneniveau in de vestiging verslechtert door het gebrekkig functioneren van dit personeel, als dit personeel bepaalde taken niet naar behoren verricht of naar het oordeel van de bevoegde autoriteit in het algemeen zijn taken niet op bevredigende wijze verricht, moet het personeel voor deze taken door officiële assistenten worden vervangen.
- b) De bevoegde autoriteiten in elke lidstaat beslissen, in principe en verder per geval, of het hierboven beschreven systeem mag worden toegepast. Als een lidstaat daartoe in principe besluit, dient de Commissie daarover te worden ingelicht, en over de gestelde voorwaarden. In lidstaten waar het systeem wordt toegepast, staat het vleesbedrijven vrij om al dan niet van deze mogelijkheid gebruik te maken. De bevoegde autoriteiten kunnen de vleesbedrijven niet dwingen het systeem toe te passen. Als de bevoegde autoriteiten er niet van overtuigd zijn dat een vleesbedrijf aan de eisen voldoet, dient het systeem in dat bedrijf niet te worden toegepast. Om dit te beoordelen, verricht de bevoegde autoriteit een analyse van de documenten betreffende productie en keuring, van het typen activiteiten in het bedrijf, van de naleving van de wetgeving door het bedrijf in het verleden, van de deskundigheid, de professionele instelling en het verantwoordelijkheidsgevoel ten aanzien van voedselveiligheid van het personeel van het bedrijf, en van andere relevante aspecten.

2. Lidstaten met tenminste vijf jaar ervaring met keuringen door het eigen personeel van bedrijven in de pluimvee­sector kunnen het systeem uitbreiden tot varkens- en kalvermesterijsectoren, onder de volgende voorwaarden:
 - a) De betrokken lidstaat dient de Commissie en de lidstaten een evaluatierapport voor te leggen waaruit blijkt dat het systeem in de pluimvee­sector gedurende vijf jaar goed gefunctioneerd heeft.
 - b) Het Voedsel- en Veterinair Bureau van de Commissie dient, als de Commissie dat nodig acht, een audit van de werking van het systeem in de lidstaat uit te voeren om vast te stellen of het inderdaad naar behoren functioneert.
 - c) De Commissie kan verlangen dat de betrokken lidstaat de keuring van mestvarkens en mestkalveren opnieuw door officiële assistenten laat verrichten indien uit een rapport van het Voedsel- en Veterinair Bureau of uit nadere informatie blijkt dat de lidstaat mogelijk niet kan garanderen dat de hygiëne in de betreffende bedrijven voldoende is en de keuringen naar behoren verricht worden.

De voorwaarden voor de toepassing van het systeem in de pluimvee­sector, zoals vermeld onder 1 a) en 1 b), gelden ook voor de toepassing van het systeem in de varkens- en kalvermesterijsectoren.

3. Personeel dat onder het toezicht van een officiële dierenarts een speciale opleiding heeft gevolgd, mag onder de verantwoordelijkheid en het toezicht van de officiële dierenarts specifieke bemonsteringen en tests uitvoeren.

IV. VAKBEKWAAMHEIDSEISEN

A. Vakbekwaamheidseisen voor officiële dierenartsen

1. Alleen dierenartsen die zijn geslaagd voor een proef die is georganiseerd door de bevoegde autoriteit, als omschreven in Verordening (EG) nr. ... [inzake officiële controles op diervoeders en levensmiddelen] of door een door de centrale autoriteiten daartoe aangewezen organisatie, kunnen tot officiële dierenarts worden benoemd.
2. De volgende onderwerpen moeten tijdens de proef op zijn minst aan bod komen:
 - a) de nationale en communautaire wetgeving inzake volksgezondheid (vanuit veterinair oogpunt), voedselveiligheid, gezondheid en welzijn van dieren, en farmaceutische producten;
 - b) de beginselen van het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid, marktmaatregelen, exportsubsidies en fraude (ook in de mondiale context: WHO, SPS, Codex Alimentarius, OIE);
 - c) de grondbeginselen van voedselverwerking en voedingsmiddelentechnologie;
 - d) de beginselen, concepten en methoden van goede productiepraktijken en kwaliteitsmanagement;
 - e) kwaliteitsbeheer vóór de oogst (goede landbouwpraktijken);
 - f) de bevordering en de toepassing van levensmiddelenhygiëne, voedselveiligheid (goede hygiënische praktijken);
 - g) beginselen, concepten en methoden inzake risicoanalyse;
 - h) de beginselen, concepten en methoden van HACCP, gebruik van HACCP in de gehele voedselproductieketen;
 - i) de preventie en controle van door voedsel overgedragen risico's voor de menselijke gezondheid;
 - j) de populatiedynamiek van infecties en intoxicaties;
 - k) diagnostische epidemiologie;
 - l) controle- en bewakingssystemen;
 - m) auditing en toetsing aan de voorschriften van systemen voor het beheer van de voedselkwaliteit;
 - n) de beginselen en diagnostische toepassingen van moderne testmethoden;
 - o) informatie- en communicatietechnologieën en het verband met volksgezondheid vanuit veterinair oogpunt;
 - p) gegevensverwerking en biostatistische toepassingen;
 - q) het onderzoeken van uitbraken van door voedsel overgebrachte ziekten bij mensen;

- r) relevante aspecten met betrekking tot overdraagbare spongiforme encefalopathieën;
 - s) het welzijn van de dieren tijdens het productieproces, het vervoer en het slachtproces;
 - t) het verband tussen milieu en voedselproductie (met inbegrip van afvalbeheer);
 - u) het voorzorgsbeginsel en de belangen van de consumenten;
 - v) de beginselen van opleidingen voor personeel in de voedselproductieketen.
3. De dierenarts moet voorbereid zijn op multidisciplinaire samenwerking.
 4. Zo nodig worden, overeenkomstig de procedure van artikel 6, gedetailleerde regels met betrekking tot de inhoud van de test vastgesteld.
 5. Voorts moeten dierenartsen een praktische opleiding van ten minste 200 uur volgen om als officiële dierenarts te worden aangesteld. De praktische opleiding wordt door officiële dierenartsen gegeven in slachthuizen, uitsnijderijen, grensinspectieposten voor vers vlees en bedrijven. Tijdens de opleiding moet onder meer aandacht worden geschonken aan auditing van systemen voor het beheer van de voedselveiligheid.
 6. De officiële dierenarts moet zich via permanente educatie en vakliteratuur van nieuwe ontwikkelingen en van de actuele stand van de wetenschap op de hoogte houden.
 7. Reeds als officiële dierenartsen aangestelde dierenartsen en part-time officiële dierenartsen moeten zo nodig via permanente educatie de nodige kennis over de bovenstaande onderwerpen opdoen. De bevoegde autoriteiten treffen daartoe de nodige maatregelen.

B. Vakbekwaamheidseisen voor assistenten

1. Alleen dierenartsen die voor een door de bevoegde autoriteiten van de lidstaten (of een door de centrale autoriteiten daartoe aangewezen organisatie) georganiseerde proef zijn geslaagd, kunnen tot officiële assistent worden benoemd.
2. Alleen kandidaten die kunnen aantonen dat zij:
 - a) een theoretische opleiding, inclusief laboratoriumdemonstraties, hebben gevolgd gedurende ten minste 600 uur, en
 - b) een praktische opleiding van ten minste 300 uur onder toezicht van een officiële dierenarts hebben gevolgd, mogen deelnemen aan bovenbedoelde proef. De praktische opleiding wordt, onder toezicht van een officiële dierenarts, gegeven in slachthuizen, uitsnijderijen, inspectieposten voor vers vlees en bedrijven.
3. Bij de opleiding en de tests staat ofwel rood vlees of vlees van pluimvee centraal. Wie echter voor een van beide categorieën een opleiding heeft gevolgd en voor de desbetreffende test is geslaagd, mag na een verkorte opleiding de test voor de andere categorie afleggen.
4. De proef voor assistenten bestaat uit een theoretisch gedeelte en een praktisch gedeelte en heeft betrekking op de volgende onderwerpen:
 - a) voor de keuringen op het bedrijf:
 - i) theoretisch gedeelte:
 - algemene kennis van de landbouwindustrie — organisatie, productiemethoden, internationale handel, enzovoort;
 - kwaliteitsbeheer vóór de oogst (goede landbouwpraktijken);
 - basiskennis van ziekten, met name zoönoses, virussen, bacteriën, parasieten, enzovoort;
 - bewaking met betrekking tot ziekten, gebruik van geneesmiddelen en vaccins, controle op residuen;
 - hygiëne en gezondheidscontrole;
 - welzijn van de dieren op het bedrijf, tijdens het vervoer en in het slachthuis;
 - milieuvoorschriften — in de gebouwen, op het bedrijf en in het algemeen;

- de relevante wetten, verordeningen en administratieve bepalingen;
 - consumentenbelangen en kwaliteitscontrole;
- ii) praktisch gedeelte:
- bezoeken aan bedrijven van verschillend type en met verschillende houderijmethoden;
 - bezoeken aan productie-inrichtingen;
 - laden en lossen van vervoermiddelen;
 - bezoeken aan laboratoria;
 - veterinaire controles;
 - documentatie/administratieve afwikkeling.
- b) voor keuringen in het slachthuis:
- i) theoretisch gedeelte:
- algemene kennis van de vleesindustrie — organisatie, productiemethoden, internationale handel, enzovoort;
 - basiskennis van de hygiëne en de goede hygiënische praktijken, met name de bedrijfshygiëne, de hygiëne bij het slachten, het uitsnijden en de opslag en de arbeidshygiëne;
 - HACCP en de controle van op HACCP gebaseerde procedures;
 - basiskennis van de anatomie en fysiologie van geslachte dieren;
 - basiskennis van de pathologie van geslachte dieren;
 - basiskennis van de pathologische anatomie van geslachte dieren;
 - relevante kennis betreffende overdraagbare spongiforme encefalopathieën;
 - kennis van methoden en procedures voor slachting, keuring, bereiding, onmiddellijke verpakking, verpakking en vervoer van vers vlees;
 - kennis van de relevante wetten, verordeningen en administratieve bepalingen;
 - bemonsteringsprocedures;
 - verschillende vormen van fraude.
- ii) praktisch gedeelte:
- identificatie van dieren;
 - leeftijdscontroles;
 - keuring en beoordeling van geslachte dieren;
 - postmortemkeuring in het slachthuis;
 - bepaling van een diersoort op basis van onderzoek van de kenmerkende delen van het dier;
 - identificatie van een aantal delen van geslachte dieren waarbij afwijkingen zijn geconstateerd, en commentaar daarbij;
 - controle van de hygiëne (met inbegrip van de controle van de goede hygiënische praktijken en de op HACCP gebaseerde procedures);
 - bemonstering;
 - traceerbaarheid van vlees.

Zo nodig worden, overeenkomstig de procedure van artikel 6, gedetailleerde regels met betrekking tot de inhoud van de test vastgesteld.

De totale duur van de opleiding van officiële assistenten zal geleidelijk toenemen tot 1 400 uur in 2010, inclusief theoretische en praktische opleiding.

De officiële assistenten moeten via permanente educatie en vakliteratuur hun kennis actueel houden en zich van nieuwe ontwikkelingen op de hoogte houden.

Hoofdstuk 3

Specifieke voorschriften

De specifieke voorschriften in dit hoofdstuk zijn van toepassing in aanvulling op de voorschriften van de hoofdstukken 1 en 2.

I. ALS HUIDDIER GEHOUDEN RUNDEREN

I.1. **Meer dan zes weken oude runderen**A. *Informatie over de voedingsketen*

Wanneer een partij runderen van eenzelfde bedrijf wordt geslacht en rechtstreeks naar het slachthuis wordt gebracht, moeten alle in Hoofdstuk 1, I.2 A vermelde gegevens over de productieketen 24 tot 72 uur vóór de aankomst van de dieren in het slachthuis naar de exploitant van het slachthuis worden gestuurd. Als de exploitant bereid is de partij dieren te slachten, moet hij de informatie zonder uitstel, en in elk geval 24 uur vóór de aankomst van de dieren, aan de officiële dierenarts doorsturen.

B. *Postmortemkeuring*

Karkassen en slachtafval van meer dan zes weken oude runderen worden tijdens de postmortemkeuring aan de volgende procedures onderworpen:

- a) visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeekselymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) moeten worden ingesneden en onderzocht. De uitwendige kauwspieren, waarin twee parallel met de onderkaak lopende sneden moeten worden aangebracht, en de inwendige kauwspieren, waarin een vlakke snede moet worden aangebracht, moeten worden onderzocht. De tong moet zo ver worden losgesneden dat een nauwkeurig visueel onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is en moet zelf visueel worden onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;
- b) onderzoek van de luchtpijp en de slokdarm; visueel onderzoek en palpatie van de longen; de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarsnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;
- c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;
- d) visueel onderzoek van het middenrif;
- e) visueel onderzoek en palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); een insnijding aan de maagzijde van de lever en een insnijding aan de basis van de Spiegelse kwab voor onderzoek van de galwegen;
- f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;
- g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;
- h) visueel onderzoek van de nieren en, indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);
- i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;
- j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen;
- k) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie en insnijding van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii); bij koeien dient elke helft van de uier door een lange en diepe snede tot de melkboezem (sinus lactiferes) te worden geopend en moeten de lymfklieren van de uier worden ingesneden, behalve indien de uier van menselijke consumptie wordt uitgesloten.

I.2. **Minder dan zes weken oude runderen**

Karkassen en slachtafval van minder dan zes weken oude runderen worden tijdens de postmortemkeuring aan de volgende procedures onderworpen:

- a) visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren in de keelholte (Lnn. retropharyngiales) moeten worden ingesneden en onderzocht. onderzoek van de mond en de keelholte; palpatie van de longen. De tonsillen moeten worden verwijderd;

- b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen; de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarsnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;
- c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;
- d) visueel onderzoek van het middenrif;
- e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie en, indien nodig, insnijding van de lever en de lymfklieren aan de lever;
- f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;
- g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;
- h) visueel onderzoek van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);
- i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;
- j) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden; het gewrichtsvocht moet worden onderzocht.

II. ALS HUISDIER GEHOUDEN SCHAPEN EN GEITEN

A. Informatie over de voedingsketen

Wanneer een partij schapen of geiten van eenzelfde bedrijf wordt geslacht en rechtstreeks naar het slachthuis wordt gebracht, moeten alle in Hoofdstuk 1, I.2 A vermelde gegevens over de productieketen 24 tot 72 uur vóór de aankomst van de dieren in het slachthuis naar de exploitant van het slachthuis worden gestuurd. Als de exploitant bereid is de partij dieren te slachten, moet hij de informatie zonder uitstel (in elk geval 24 uur vóór de aankomst van de dieren) aan de officiële dierenarts doorsturen.

B. Postmortemkeuring

Karkassen en slachtafval van schapen of geiten worden tijdens de postmortemkeuring aan de volgende procedures onderworpen:

- a) visueel onderzoek van de kop na verwijdering van de huid en, bij twijfel, onderzoek van de keel, de mond, de tong, de lymfklieren achter in de keelholte en de oorspeekselymfklieren. Onverminderd de veterinairerechtelijke voorschriften, is dit onderzoek niet nodig indien de bevoegde autoriteit kan waarborgen dat de kop, daarbij inbegrepen de tong en de hersenen, van menselijke consumptie wordt uitgesloten;
- b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales); bij twijfel moeten deze organen en lymfklieren worden ingesneden en onderzocht;
- c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; bij twijfel moet het hart worden ingesneden en onderzocht;
- d) visueel onderzoek van het middenrif;
- e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever; insnijding aan de maagzijde van de lever voor onderzoek van de galwegen;
- f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales);
- g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;
- h) visueel onderzoek van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);
- i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

- j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen;
- k) visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren;
- l) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden; het gewrichtsvocht moet worden onderzocht.

III. ALS HUISDIER GEHOUDEN EENHOEVIGEN

A. Informatie over de voedingsketen

De officiële dierenarts controleert het origineel van het paspoort van slachtdieren om na te gaan of het dier voor menselijke consumptie is bestemd.

B. Postmortemkeuring

Karkassen en slachtafval van eenhoevigen worden tijdens de postmortemkeuring aan de volgende standaardprocedures onderworpen:

- a) visueel onderzoek van de kop en, na lossnijden van de tong, de keel; de lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeekslymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) moeten worden gepalpeerd en, indien nodig, worden ingesneden. De tong moet zover worden losgesneden dat een nauwkeurig visueel onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is en moet zelf visueel worden onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;
- b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen; de bronchiale en de mediastinale lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) moeten worden gepalpeerd en, indien nodig, worden ingesneden. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarsnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;
- c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;
- d) visueel onderzoek van het middenrif;
- e) visueel onderzoek, palpatie en, indien nodig, insnijding van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales);
- f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); indien nodig, insnijding van die lymfklieren;
- g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;
- h) visueel onderzoek en palpatie van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);
- i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;
- j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen van hengsten en merries;
- k) visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii) en, indien nodig, insnijding van de lymfklieren van de uier;
- l) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden; het gewrichtsvocht moet worden onderzocht;
- m) onderzoek bij alle grijze of witte paarden op melanose en melanomata; dat onderzoek betreft de spieren en de lymfklieren van de schouders (Lnn. subrhomboidei) onder het kraakbeen van het schouderblad, waarbij een schouder wordt losgemaakt. De nieren moeten worden vrijgemaakt en volledig worden ingesneden voor onderzoek.

IV. ALS HUISDIER GEHOUDEN VARKENS

A. Antemortemkeuring

1. Een van een bedrijf afkomstige partij varkens mag alleen worden geslacht als:

- a) de voor de slacht bestemde varkens op het bedrijf van herkomst aan een antemortemkeuring zijn onderworpen en vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat volgens het in hoofdstuk 3.X vastgestelde model, of

- b) alle in hoofdstuk 1.1.2 A vermelde gegevens over de productieketen 24 tot 72 uur vóór de aankomst van de dieren in het slachthuis naar de exploitant van het slachthuis is gestuurd. Als de exploitant bereid is de partij dieren te slachten, moet hij de informatie zonder uitstel, en in elk geval 24 uur vóór de aankomst van de dieren, aan de officiële dierenarts doorsturen.
2. De op het bedrijf van herkomst te verrichten antemortemkeuring omvat:
- controle van de registers en documentatie van het bedrijf, met inbegrip van de informatie over de voedingsketen als bedoeld in Hoofdstuk 1, 1.2 A;
 - onderzoek om na te gaan of de varkens:
 - lijden aan een ziekte of aandoening die op dieren of mensen kan worden overgedragen door contact met of het eten van het vlees, dan wel een individueel of collectief gedrag vertonen op grond waarvan kan worden gevreesd dat een dergelijke ziekte zal uitbreken;
 - algemene gedragsstoornissen of ziektesymptomen vertonen ten gevolge waarvan het vlees ongeschikt kan zijn voor menselijke consumptie;
 - er aanwijzingen zijn dat zij meer chemische residuen bevatten dan de in de Gemeenschapswetgeving aangegeven grenswaarden, of residuen van verboden stoffen;
- Daarnaast moeten de volgende stappen worden genomen:
- regelmatige bemonstering van het water en het voeder, teneinde te controleren of de wachttijden in acht zijn genomen; waar nodig, bemonstering van de dieren;
 - en, zo nodig, tests op de aanwezigheid van zoönoseverwekkers.
3. De officiële dierenarts of een aan een bewakingsnetwerk deelnemende erkende dierenarts, als bedoeld in artikel 14 van Richtlijn 64/432/EEG, voert de antemortemkeuring op het bedrijf uit. De varkens dienen daarna rechtstreeks naar de slacht gestuurd te worden en niet met andere partijen varkens vermengd te worden.
4. Als de dieren reeds op het bedrijf aan een antemortemkeuring zijn onderworpen, mag de antemortemkeuring in het slachthuis tot een identiteitscontrole en screening worden beperkt, waarbij wordt nagegaan of de voorschriften inzake dierenwelzijn zijn nageleefd en er geen symptomen van een aandoening aanwezig zijn die negatieve gevolgen kan hebben voor de gezondheid van mens of dier.
5. Als de dieren op het bedrijf niet aan een antemortemkeuring zijn onderworpen, moet de officiële dierenarts een antemortemkeuring (zie hoofdstuk 1.1.2 B) uitvoeren.
6. Wanneer de varkens niet zijn geslacht binnen drie dagen nadat het in punt 1, onder a), bedoelde gezondheids-certificaat is afgegeven,
- moeten de dieren, indien zij het bedrijf van herkomst niet hebben verlaten, opnieuw onderzocht worden en moet een nieuw gezondheidscertificaat worden afgegeven;
 - kan, indien de dieren zich reeds in het slachthuis bevinden, toch toestemming tot slachten worden gegeven, zodra de oorzaak van de vertraging is bepaald en op voorwaarde dat de dieren opnieuw worden onderzocht.

B. Postmortemkeuring

1. Karkassen en slachtafval van varkens, met uitzondering van mestvarkens, die:
- onder gecontroleerde huisvestingsomstandigheden en in geïntegreerde productiesystemen zijn gefokt;
 - onder omstandigheden zijn gefokt waarbij — volgens de bevoegde autoriteiten — het bedrijf voldoende informatie aan het slachthuis heeft verstrekt;
- worden bij de postmortemkeuring aan de volgende standaardprocedures onderworpen:
- visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren van de onderkaak (Lnn. mandibulares) moeten worden ingesneden en onderzocht. De mond, de keelholte en de tong moeten visueel worden onderzocht;

- b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales); In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;
 - c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;
 - d) visueel onderzoek van het middenrif;
 - e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever;
 - f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;
 - g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;
 - h) visueel onderzoek van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);
 - i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;
 - j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen;
 - k) visueel onderzoek van de uier en de lymfklieren daarvan (Lnn. supramammarii); bij zeugen moeten de lymfklieren van de uier worden ingesneden;
 - l) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren; bij twijfel moet een insnijding in de navelstreek worden aangebracht en moeten de gewrichten worden opengesneden.
2. Mestvarkens die zijn gefokt onder gecontroleerde huisvestingsomstandigheden en in geïntegreerde productiesystemen, en waarover naar het oordeel van de bevoegde autoriteit voldoende informatie is uitgewisseld tussen het bedrijf van herkomst en het slachthuis, hoeven alleen visueel onderzocht te worden. De bevoegde autoriteit kan echter, op basis van epidemiologische of andere gegevens, besluiten dat enkele of alle van de bovengenoemde procedures ook op mestvarkens moeten worden toegepast.

V. PLUIMVEE

A. Antemortemkeuring

1. Een van een bedrijf afkomstige partij pluimvee mag alleen worden geslacht als:
 - a) de voor de slacht bestemde dieren op het bedrijf aan een antemortemkeuring zijn onderworpen en vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat volgens het in hoofdstuk 3.X vastgestelde model, of
 - b) alle in hoofdstuk 1.I.2 A vermelde gegevens over de productieketen 24 tot 72 uur vóór de aankomst van de dieren in het slachthuis naar de exploitant van het slachthuis is gestuurd. Als de exploitant bereid is de partij dieren te slachten, moet hij de informatie zonder uitstel, en in elk geval 24 uur vóór de aankomst van de dieren, aan de officiële dierenarts doorsturen.
2. De op het bedrijf van herkomst te verrichten antemortemkeuring omvat:
 - a) controle van de registers en documentatie van het bedrijf, met inbegrip van de informatie over de voedingsketen als bedoeld in Hoofdstuk 1, I.2 A;
 - b) onderzoek om na te gaan of de dieren:
 - i) lijden aan een ziekte of aandoening die op dieren of mensen kan worden overgedragen door contact met of het eten van het vlees, dan wel een individueel of collectief gedrag vertonen op grond waarvan kan worden gevreesd dat een dergelijke ziekte zal uitbreken;
 - ii) algemene gedragsstoornissen of ziektesymptomen vertonen ten gevolge waarvan het vlees ongeschikt kan zijn voor menselijke consumptie;
 - iii) er aanwijzingen zijn dat zij meer chemische residuen bevatten dan de in de Gemeenschapswetgeving aangegeven grenswaarden, of residuen van verboden stoffen.

Daarnaast moeten de volgende stappen worden genomen:

- a) regelmatige bemonstering van het water en het voeder, teneinde te controleren of de wachttijden in acht zijn genomen; waar nodig, bemonstering van de dieren;
 - b) en, zo nodig, tests op de aanwezigheid van zoönoseverwekkers.
3. De antemortemkeuring op het bedrijf wordt uitgevoerd door de officiële dierenarts.
4. Als de dieren reeds op het bedrijf aan een antemortemkeuring zijn onderworpen, mag de antemortemkeuring in het slachthuis worden beperkt tot een identiteitscontrole en een screening, waarbij wordt nagegaan of de voorschriften inzake dierenwelzijn zijn nageleefd en er geen symptomen van een aandoening aanwezig zijn die negatieve gevolgen kan hebben voor de gezondheid van mens of dier. De screening mag door een officiële assistent worden uitgevoerd.
5. Als de dieren op het bedrijf niet aan een antemortemkeuring zijn onderworpen, moet de officiële dierenarts onderzoek doen om na te gaan of de vogels:
- a) aangetast zijn door een op mens of dier overdraagbare ziekte, dan wel een individueel of collectief gedrag vertonen op grond waarvan kan worden gevreesd dat een dergelijke ziekte zal uitbreken;
 - b) algemene gedragsstoornissen of ziektesymptomen vertonen ten gevolge waarvan het vlees ongeschikt kan zijn voor menselijke consumptie;
 - c) er aanwijzingen zijn dat zij meer chemische residuen bevatten dan de in de Gemeenschapswetgeving aangegeven grenswaarden, of residuen van verboden stoffen.
- en, waar nodig, tests uitvoeren op de aanwezigheid van zoönoseverwekkers.
6. Wanneer de vogels niet zijn geslacht binnen drie dagen nadat het in punt 1, onder a), bedoelde gezondheids-certificaat is afgegeven,
- a) moeten de vogels, indien zij het bedrijf van herkomst niet hebben verlaten, opnieuw onderzocht worden en moet een nieuw gezondheidscertificaat worden afgegeven;
 - b) kan, indien de vogels zich reeds in het slachthuis bevinden, toch toestemming tot slachten worden gegeven, zodra de oorzaak van de vertraging is bepaald en op voorwaarde dat de vogels opnieuw worden onderzocht.
7. Als de vogels klinische symptomen vertonen, mogen zij niet voor menselijke consumptie worden geslacht. Het slachten wordt toegestaan na beëindiging van de normale slachtverrichtingen, op voorwaarde dat de nodige voorzorgen worden genomen om het risico van verspreiding van bacteriën zoveel mogelijk te beperken, en de installaties onmiddellijk na het slachten worden gereinigd en ontsmet.
8. Pluimvee voor de productie van „foie gras” en van het productiebedrijf afkomstig pluimvee dat later van de ingewanden is ontdaan, moet overeenkomstig hoofdstuk 3.VI.2 ante mortem worden gekeurd.

B. Postmortemkeuring

Alle vogels moeten een postmortemkeuring ondergaan. Bij de postmortemkeuring moet de officiële dierenarts:

- a) de ingewanden en de lichaamsholten keuren bij een representatief aantal dieren uit elke partij dieren van dezelfde herkomst;
- b) een aselekt monster van delen van vogels of hele vogels die op grond van de postmortemkeuring ongeschikt voor menselijke consumptie zijn verklaard, grondig inspecteren;
- c) verdere onderzoeken uitvoeren indien er redenen zijn om te vermoeden dat het vlees van de betrokken dieren ongeschikt voor menselijke consumptie zou kunnen zijn.
- d) — als er sprake is van pluimvee voor de productie van „foie gras” en van het productiebedrijf afkomstig pluimvee dat later van de ingewanden is ontdaan — het bij de karkassen gevoegde gezondheidscertificaat (volgens het onder punt C vastgestelde model) controleren.

C. Model van het gezondheidscertificaat

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

voor de productie van „foie gras” gehouden pluimvee en voor van het productiebedrijf afkomstig pluimvee dat later van de ingewanden is ontdaan, dat op het bedrijf van herkomst is bedwelmd, uitgebloed en geplukt en dat wordt vervoerd naar een uitsnijderij die beschikt over een afzonderlijke ruimte voor het verwijderen van de ingewanden

Bevoegde dienst: Nr:

1. Identificatie van de niet van de ingewanden ontdane karkassen

Diersoort:

Aantal:

2. Herkomst van de niet van de ingewanden ontdane karkassen

Adres van het bedrijf:

3. Bestemming van de niet van de ingewanden ontdane karkassen

De niet van de ingewanden ontdane karkassen worden naar de onderstaande uitsnijderij vervoerd:

.....

4. Verklaring

Ondergetekende, in de hoedanigheid van officiële dierenarts, verklaart dat:

- de hierboven beschreven niet van de ingewanden ontdane karkassen afkomstig zijn van vogels die vóór de slachting zijn gekeurd op bovengenoemd bedrijf, op (datum) om (tijd), en gezond zijn bevonden;
- de registers en documentatie betreffende deze dieren voldeden aan de wettelijke eisen en het slachten van de vogels niet in de weg staan.

Gedaan te, op
(plaats) (datum)

Stempel

.....
(handtekening van de officiële dierenarts)

VI. GEKWEEKTE LAGOMORFEN (HAASACHTIGEN)

Voor gekweekte lagomorfen gelden dezelfde voorschriften als voor pluimvee.

VII. GEKWEEST WILD

A. *Antemortemkeuring*

1. De antemortemkeuring kan plaatsvinden op het bedrijf van herkomst en dient te worden verricht door de officiële dierenarts. De op het bedrijf van herkomst te verrichten antemortemkeuring omvat een controle van de registers of documenten van het bedrijf, met inbegrip van de gegevens over de voedingsketen als bedoeld in Hoofdstuk 1, I.2 A, regelmatige bemonstering van het water en het voeder en, zo nodig, onderzoek op de aanwezigheid van zöonoseverwekkers. Wanneer dieren reeds op het bedrijf ante mortem zijn gekeurd, mag de antemortemkeuring in het slachthuis worden beperkt tot de opsporing van tijdens het vervoer opgelopen letsels en de controle van de identiteit van de dieren.
2. Op het bedrijf gekeurde dieren moeten vergezeld gaan van een certificaat volgens het onder hoofdstuk 3.X vastgestelde model, waarin wordt verklaard dat de dieren op het bedrijf zijn gekeurd en gezond zijn bevonden.

B. *Postmortemkeuring*

1. Tijdens de postmortemkeuring worden onder meer palpaties verricht en — zo nodig — delen van het dier geïncideerd die veranderingen hebben ondergaan of om een andere reden verdacht zijn.
2. De beschreven procedures voor de postmortemkeuring van runderen, schapen, geiten, varkens en pluimvee dienen ook te worden toegepast op de vergelijkbare soorten gekweekt wild.
3. Als de dieren op het bedrijf zijn geslacht, moet de officiële dierenarts het door de officiële dierenarts afgegeven en ondertekende certificaat betreffende het positieve resultaat van de antemortemkeuring en het correcte slachten en verbloeden controleren.

VIII. VRIJ WILD

A. *Postmortemkeuring*

1. Vrij wild moet, nadat het in de wildverwerkingsinrichting is binnengebracht, zo snel mogelijk worden gekeurd.
2. Zoals bepaald in Verordening (EG) nr. . . . [houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong], moet de officiële dierenarts controleren of bij de dieren een verklaring van een deskundige is gevoegd. Zo ja, dan moet de officiële dierenarts bij de postmortemkeuring met deze verklaring rekening houden.

3. De postmortemkeuring door de officiële dierenarts omvat:

- a) een visueel onderzoek van het karkas, de lichaamsholten en, in voorkomend geval, de organen, teneinde:
 - eventuele afwijkingen op te sporen. Hierbij kan de diagnose worden gebaseerd op de door de jager verstrekte informatie over het gedrag van het dier voordat het werd gedood;
 - na te gaan of de dood niet aan andere oorzaken dan de jacht is toe te schrijven.

Indien aan de hand van de resultaten van het visuele onderzoek geen beoordeling kan plaatsvinden, moet verder onderzoek worden verricht in een laboratorium.

- b) een onderzoek naar organoleptische afwijkingen;
- c) palpatie van organen, indien nodig;
- d) bemonstering met het oog op de opsporing van residuen, inclusief uit het milieu afkomstige contaminanten, met name als er gegronde redenen zijn om de aanwezigheid van residuen of contaminanten te vermoeden. Indien bijgevolg verdere tests worden uitgevoerd, moet de dierenarts de uitkomst van deze keuring afwachten alvorens over te gaan tot de beoordeling van alle gedode wild van dezelfde jachtbuit of van delen daarvan, waarvan wordt vermoed dat zij dezelfde afwijkingen vertonen;

- e) onderzoek naar verschijnselen die erop duiden dat het vlees een risico voor de gezondheid oplevert, met name:
- i) door de jager gesignaleerde gedragsstoornissen en verstoringen van de algemene gezondheidstoestand van het levende dier;
 - ii) gegeneraliseerde gezwellen of abcessen in verschillende inwendige organen of in spieren;
 - iii) ontsteking van gewrichten of testikels, aandoeningen van lever of milt, ontsteking van de ingewanden of de navelstreek;
 - iv) aanwezigheid van vreemde lichamen in de lichaamsholten, de maag of de darmen of in de urine, wanneer het borstvlies of het buikvlies verkleurd zijn;
 - v) de aanwezigheid van parasieten;
 - vi) ernstige gasvorming in het maag-darmkanaal met verkleuring van de inwendige organen;
 - vii) belangrijke afwijkingen in het spierweefsel of de organen qua kleur, consistentie of geur;
 - viii) niet-recente open breuken;
 - ix) vermagering en/of gegeneraliseerd of plaatselijk oedeem;
 - x) recente vergroeiingen van organen met het borstvlies of het buikvlies;
 - xi) andere ernstige duidelijk waarneembare veranderingen, zoals ontbindingsverschijnselen.

4. Indien de officiële dierenarts dat verlangt, moeten de wervelkolom en de kop in de lengte worden gespleten.

5. Bij klein vrij wild dat niet onmiddellijk na het doden is ontweid, voert de officiële dierenarts een postmortemkeuring uit bij een representatief monster van dieren van dezelfde herkomst. Wanneer hij daarbij een op de mens overdraagbare ziekte, dan wel een van de in punt 3 genoemde gebreken constateert, moet hij aanvullende onderzoeken verrichten bij de hele partij teneinde te kunnen bepalen of de hele partij voor menselijke consumptie geschikt moet worden verklaard, dan wel of ieder karkas afzonderlijk moet worden gekeurd.

6. Bij twijfel kan de officiële dierenarts de relevante delen van de dieren verder uitsnijden en onderzoeken om een definitieve diagnose te kunnen stellen.

B. *Beslissingen naar aanleiding van controles*

Onverminderd het bepaalde in hoofdstuk 1.II.E wordt vlees waarbij in het kader van de postmortemkeuring de onder punt A van deze sectie genoemde verschijnselen zijn geconstateerd, ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard.

IX. SPECIFIEKE RISICO'S

A. *Overdraagbare spongiforme encefalopathieën*

1. Bij de keuring van runderen van meer dan zes weken oud en van schapen en geiten dient rekening gehouden te worden met Verordening (EG) nr. 999/2001, en met alle andere relevante communautaire wetgeving betreffende overdraagbare spongiforme encefalopathieën. Dit betreft ten minste de volgende aspecten:

- a) Waar nodig moet de gezondheidstoestand van het moederdier gecontroleerd worden voordat het dier wordt geslacht.
- b) Als er aanwijzingen zijn dat de in de begeleidende informatie aangegeven leeftijd niet juist is, dient de officiële dierenarts een gebitscontrole uit te voeren.
- c) Er moet in het bijzonder op gelet worden dat alle runderen, schapen en geiten die ervan verdacht worden aan een overdraagbare spongiforme encefalopathie te lijden, volgens de definitie van Verordening (EG) nr. 999/2001, behandeld worden overeenkomstig de voorschriften van deze Verordening. Deze verdachte dieren moeten afzonderlijk worden geslacht, waarbij alle nodige voorzorgsmaatregelen worden genomen om het gevaar van besmetting voor andere karkassen, de slachtlijn en het slachthuispersoneel tot een minimum te beperken.

2. Om overdraagbare spongiforme encefalopathieën te diagnosticeren worden, overeenkomstig de specifieke communautaire wetgeving terzake, specifieke tests uitgevoerd.

B. Cysticercose

1. Bij het onderzoek naar cysticercose bij meer dan zes weken oude runderen en varkens moeten op zijn minst de standaardprocedures voor postmortemkeuringen, als beschreven in hoofdstuk 3.I en 3.IV, worden nageleefd. Voorts mogen specifieke serologische tests worden uitgevoerd. Als een specifieke serologische test wordt uitgevoerd, hoeven de kauwspieren van meer dan zes weken oude runderen bij postmortemkeuringen niet te worden geïncideerd. Hetzelfde geldt voor meer dan zes weken oude runderen afkomstig van officieel cysticercosevrij verklaarde bedrijven.
2. Met cysticercus besmet vlees moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Als het dier niet volledig met cysticercus besmet is, mogen niet-besmette delen na een koudebehandeling geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

C. Trichinose

1. Karkassen van varkens (als huisdier gehouden varkens, gekweekt en vrij wild), eenhoevigen en andere voor trichinose vatbare diersoorten moeten op trichinose worden onderzocht, tenzij de dieren afkomstig zijn van officieel trichinosevrij verklaarde bedrijven of het vlees een koudebehandeling heeft ondergaan.
2. Vlees van met trichinose besmette dieren moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

D. Kwade droes

1. Zo nodig worden eenhoevigen op kwade droes onderzocht. Een onderzoek op kwade droes bij eenhoevigen omvat een zorgvuldig onderzoek van de slijmvliezen van de luchtpijp, het strottenhoofd, de neusholten, de sinussen en de vertakkingen ervan, nadat de kop overlans middendoor is gespleten en de scheidingswand in de neus is weggesneden.
2. Vlees van paarden die aan kwade droes lijden, moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

E. Tuberculose

1. Dieren die positief of onduidelijk op tuberculine reageren, moeten afzonderlijk worden geslacht, waarbij voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om het gevaar van besmetting voor andere karkassen, de slachtlijn en het slachthuispersoneel te voorkomen.
2. Vlees van dieren die positief of onduidelijk op tuberculine reageren en waarbij een postmortemkeuring plaatselijke tuberculoseletsels in een aantal organen of een aantal delen van het karkas aan het licht heeft gebracht, moeten ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. In afwachting van een advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid moet vlees van dieren die positief of onduidelijk op tuberculine reageren en waarbij een postmortemkeuring plaatselijke tuberculoseletsels in de lymfklier(en) van een orgaan of een deel van het karkas aan het licht heeft gebracht, ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard of een hittebehandeling ondergaan.

F. Brucellose

1. Dieren die positief of onduidelijk op een brucellosestest reageren, moeten afzonderlijk worden geslacht, waarbij voorzorgsmaatregelen worden genomen om het gevaar van besmetting voor andere karkassen, de slachtlijn en het slachthuispersoneel te voorkomen.
2. Vlees van dieren die positief of onduidelijk op een brucellosestest reageren en waarbij vervolgens besmetting met brucellose is bevestigd door laesies die wijzen op besmetting, moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Zelfs wanneer dergelijke laesies niet zijn gevonden, moeten de uier, het genitaal apparaat en het bloed geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

G. Gedetailleerde voorschriften

Overeenkomstig de procedure van artikel 5 en na advies van de Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid wordt vastgesteld:

- a) de op vlees toe te passen koudebehandeling in verband met cysticercose en trichinose, en de warmtebehandeling van vlees in verband met tuberculose;
- b) onder welke voorwaarden bedrijven officieel vrij van cysticercus of trichinen kunnen worden verklaard;
- c) welke methoden, zo nodig, moeten worden toegepast om de in dit punt vermelde gevallen te onderzoeken.

X. MODEL VAN GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

voor dieren die van het bedrijf naar het slachthuis worden vervoerd

Bevoegde dienst: Nr:

1. Identificatie van de dieren

Diersoort:

Aantal dieren:

Identificatiemerk:.....

2. Herkomst van de dieren:

Adres van het bedrijf van herkomst:

Identificatie van de stallen (*):

3. Bestemming van de dieren:

Deze dieren worden naar het onderstaande slachthuis vervoerd:

.....

per (vervoermiddel):

4. Andere relevante gegevens

.....

5. Verklaring

Ondergetekende verklaart dat:

— de hierboven beschreven dieren vóór de slachting zijn gekeurd op bovengenoemd bedrijf, op (datum) om (tijd), en gezond zijn bevonden;

— de registers en documentatie betreffende deze dieren voldeden aan de wettelijke eisen en het slachten van de dieren niet in de weg staan.

Gedaan te op
(plaats) (datum)

Stempel

.....
(handtekening van de dierenarts).....
(*) niet verplicht.

BIJLAGE II

LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN

I. OFFICIËLE CONTROLE VAN PRODUCTIEGEBIEDEN

1. De bevoegde autoriteit dient de plaats en de grenzen van de productiegebieden voor tweekleppige weekdieren vast te stellen. De productiegebieden waar het oogsten van tweekleppige weekdieren is toegestaan, moeten door de bevoegde autoriteit op basis van de mate van faecale verontreiniging in drie categorieën worden ingedeeld:
 - a) **Klasse A:** gebieden waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld voor directe menselijke consumptie. Levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden moeten voldoen aan de gezondheidsnormen voor levende tweekleppige weekdieren bedoeld in Bijlage II, Sectie VII, Hoofdstuk V van Verordening (EG) nr. ... [houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong].
 - b) **Klasse B:** gebieden waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld; deze mogen echter pas op de markt gebracht worden voor menselijke consumptie na behandeling in een zuiveringscentrum of na heruitzetting, om te voldoen aan de onder a) bedoelde gezondheidsnormen. Bij levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden mogen in een Most Probable Number (MPN)-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen niet meer dan 6 000 faecale coliformen per 100 g vlees gevonden worden, of 4 600 E.coli per 100 g vlees bij 90 % van de monsters.
 - c) **Klasse C:** gebieden waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld, die echter pas na langdurige heruitzetting (ten minste twee maanden), al dan niet gecombineerd met zuivering, of na intensieve zuivering gedurende een periode die moet worden vastgesteld volgens de in artikel 6 bedoelde procedure, om te voldoen aan de onder a) bedoelde gezondheidsnormen, in de handel mogen worden gebracht. Bij levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden mogen in een MPN-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen niet meer dan 60 000 faecale coliformen per 100 g vlees gevonden worden.
2. Om de indeling van de productiegebieden mogelijk te maken en de mate van faecale verontreiniging van een gebied te bepalen, dient de bevoegde autoriteit:
 - a) een inventaris op te maken van de bronnen van vervuiling van menselijke of dierlijke oorsprong die het productiegebied zouden kunnen verontreinigen,
 - b) de hoeveelheden organische verontreinigende stoffen die vrijkomen gedurende de verschillende perioden van het jaar te onderzoeken, rekening houdende met de wisselende aantallen mensen en dieren in het afwateringsgebied, de neerslagniveaus, de behandeling van afvalwater, enz.,
 - c) de kenmerken van de verspreiding van verontreinigende stoffen te bepalen, rekening houdende met stroompatronen, dieptemetingen, en de getijdencyclus in het productiegebied,
 - d) een monsternemingsprogramma voor tweekleppige weekdieren in het productiegebied op te zetten, op basis van onderzoek van de verzamelde gegevens, met een zodanig aantal monsters en een zodanige geografische spreiding en frequentie van de monsterneming dat de resultaten zo representatief mogelijk zijn voor het betrokken gebied.
3. De geclassificeerde heruitzettings- en productiegebieden moeten periodiek worden gecontroleerd, ten einde:
 - a) misbruik ten aanzien van oorsprong en bestemming van levende tweekleppige weekdieren te voorkomen;
 - b) de microbiologische kwaliteit van levende tweekleppige weekdieren te controleren in relatie tot de productie- en heruitzettingsgebieden;
 - c) na te gaan of er toxineproducerend plankton in het productie- en heruitzettingswater en biotoxines in levende tweekleppige weekdieren aanwezig zijn;
 - d) na te gaan of er chemische contaminanten in levende tweekleppige weekdieren aanwezig zijn.
4. Voor de tenuitvoerlegging van paragraaf 3b), c) en d) hierboven dienen bemonsteringsplannen te worden opgesteld om bovenbedoelde controles op regelmatige tijdstippen uit te voeren of, indien het verzamelen op onregelmatige tijdstippen plaatsvindt, van geval tot geval. De geografische spreiding van de bemonsteringspunten en de frequentie van de bemonstering moeten zodanig zijn dat de resultaten zo representatief mogelijk zijn voor het betrokken gebied.
 - a) Het bemonsteringsplan voor de controle van de microbiologische kwaliteit van levende tweekleppige weekdieren moet met name rekening houden met:
 - de te verwachten variatie van de faecale verontreiniging,
 - de in paragraaf 2 bedoelde parameters.

- b) Het bemonsteringsplan voor de controle op de aanwezigheid van toxine producerend plankton in productie- en heruitzettingwater en van biotoxines in levende tweekleppige weekdieren moet met name rekening houden met mogelijke variaties van de aanwezigheid van plankton dat mariene biotoxines bevat.

De bemonstering dient als volgt te geschieden:

- controle van plankton: periodieke bemonstering met het oog op de opsporing van wijzigingen in de samenstelling van het toxinehoudende plankton en de geografische spreiding daarvan. Als de resultaten wijzen op een accumulatie van toxines in het vlees van weekdieren, dient intensieve bemonstering te volgen, door verhoging van het aantal bemonsteringspunten en de aantallen genomen monsters in het kweek- en verzamelwater; en
- periodieke toxiciteitstests op die weekdieren uit het betreffende gebied die het meest vatbaar zijn voor verontreiniging.

De bemonsteringsfrequentie voor de toxineanalyse bij de weekdieren dient ten minste wekelijks te zijn in de perioden waarin verzamelen is toegestaan. Deze frequentie kan eventueel worden verminderd in specifieke gebieden waar betrouwbare historische gegevens over de aanwezigheid van toxines en phytoplankton erop wijzen dat het risico uiterst gering is. Deze vermindering moet echter regelmatig opnieuw worden bezien op basis van een beoordeling van het risico van de aanwezigheid van toxines in schaaldieren uit deze gebieden.

Als er gegevens beschikbaar zijn over de snelheid van de accumulatie van toxines in een groep van soorten in hetzelfde gebied, kan de soort met de hoogste snelheid gebruikt worden als indicatorspecies. De verzameling van alle soorten van die groep is dan toegestaan zolang de toxineniveaus bij de indicatorspecies onder de voorgeschreven grenswaarden blijven. Als die niveaus hoger blijken te zijn dan de voorgeschreven grenswaarden, mag de verzameling van de andere soorten alleen worden toegestaan als uit verdere analyse van die soorten blijkt dat de toxinegrenswaarden niet worden overschreden.

Wat de controle van plankton betreft dienen de monsters representatief te zijn voor de waterkolom en informatie te verschaffen over zowel de aanwezigheid van toxische soorten als de populatietrends. Als er veranderingen van toxische populaties worden vastgesteld die tot een accumulatie van toxines kunnen leiden, dient de bemonsteringsfrequentie van de weekdieren opgevoerd te worden, ofwel dienen bij wijze van voorzorgsmaatregel de gebieden afgesloten te worden totdat de resultaten van de toxineanalyses bekend zijn.

- c) Het bemonsteringsplan voor het controleren van de aanwezigheid van chemische contaminanten moet het mogelijk maken vast te stellen of de in Verordening (EG) nr. 466/2001⁽¹⁾ aangegeven niveaus worden overschreden.
5. Als uit de resultaten van de bemonstering blijkt dat niet aan de gezondheidsnormen voor weekdieren wordt voldaan, of dat er anderszins een risico voor de menselijke gezondheid kan bestaan, dient het betrokken productiegebied gesloten te worden voor het verzamelen van levende tweekleppige weekdieren.

Gesloten gebieden mogen pas weer geopend worden als weer aan in de communautaire wetgeving vastgelegde gezondheidsnormen voor weekdieren wordt voldaan. Als een gebied gesloten is vanwege de aanwezigheid van plankton of te hoge toxineniveaus in weekdieren, zijn ten minste twee achtereenvolgende testresultaten die onder de voorgeschreven grenswaarden blijven, met een interval van ten minste 48 uur, vereist om het gebied te kunnen heropenen. Bij deze beslissing moet ook rekening gehouden worden met de aanwezigheid van phytoplankton. Wanneer er betrouwbare gegevens zijn over de dynamiek van de toxiciteit in een bepaald gebied, en op voorwaarde dat uit recente gegevens blijkt dat de toxiciteit afneemt, kan de bevoegde autoriteit besluiten het gebied te heropenen als de resultaten van één enkele bemonstering onder de grenswaarden blijven.

6. De bevoegde autoriteit dient productiegebieden waar het verzamelen van tweekleppige weekdieren verboden of aan bijzondere voorwaarden gebonden is, te controleren om te verzekeren dat er geen voor de menselijke gezondheid schadelijke producten op de markt komen.
7. Naast de in paragraaf 3 bedoelde controle van de heruitzetting- en productiegebieden moet er een controlesysteem met laboratoriumtests worden opgezet om na te gaan of het eindproduct aan de voorschriften voldoet, met name om te verifiëren dat de gehalten aan mariene biotoxines en contaminanten de veiligheidsnormen niet overschrijden en de microbiologische kwaliteit van de weekdieren geen gevaar voor de menselijke gezondheid oplevert.

8. De bevoegde autoriteit dient:

- a) een lijst van de goedgekeurde productie- en heruitzettinggebieden, waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld overeenkomstig de voorschriften in deze bijlage, op te stellen en bij te houden, met details betreffende locatie en grenzen, en over de klasse waarin het gebied is ingedeeld.

⁽¹⁾ PB L 77 van 16.3.2001, blz. 1.

Deze lijst dient aan de belanghebbende partijen, waaronder de producenten, de verzamelaars en de exploitanten van zuiveringscentra en verzendingscentra, te worden medegedeeld.

- b) de belanghebbende partijen, waaronder de producenten, de verzamelaars en de exploitanten van zuiveringscentra en verzendingscentra, onmiddellijk op de hoogte te stellen van iedere wijziging van de locatie, de grenzen of de klasse van het productiegebied, of van de tijdelijke of permanente sluiting ervan.
 - c) direct te handelen als bij de in deze bijlage voorgeschreven controles blijkt dat een productiegebied gesloten moet worden of heropend kan worden.
9. Bij het nemen van beslissingen over de classificatie, openstelling of sluiting van verzamelgebieden kan de bevoegde autoriteit rekening houden met de resultaten van controles die door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven of door hun vertegenwoordigende organisatie zijn uitgevoerd. In dat geval dient de analyse uitgevoerd te zijn in een laboratorium dat door de bevoegde autoriteit is goedgekeurd, en overeenkomstig een protocol waarover de bevoegde autoriteit en het betreffende bedrijf of de betreffende organisatie overeenstemming hebben bereikt.

II. OFFICIËLE CONTROLES OP MANTEL- EN KAMSCHELLEN DIE BUITEN DE GECLASSIFICEERDE PRODUCTIEGEBIEDEN ZIJN VERZAMELD

De lidstaten dienen ervoor te zorgen dat passende controles worden georganiseerd op mantel- en kamschellen die buiten de geclassificeerde productiegebieden zijn verzameld om te verzekeren dat deze voldoen aan de relevante gezondheidsnormen, ook wat biotoxines betreft.

BIJLAGE III

VISSERIJPRODUCTEN

Naast de gemeenschappelijke controlevoorschriften gelden de volgende voorschriften:

1. Officiële controles op visserijproducten dienen plaats te vinden bij het lossen of vóór de eerste verkoop op een afslag of groothandelsmarkt.
2. De officiële controles dienen te omvatten:
 - a) Organoleptische controles

Er moeten willekeurige controles worden uitgevoerd om na te gaan of aan de criteria van de communautaire wetgeving inzake versheid wordt voldaan. Als er twijfel bestaat aangaande de versheid van de producten dient het organoleptische onderzoek te worden herhaald.

- b) Totale vluchtige base-stikstof (TVB-N) tests

Als het organoleptische onderzoek aanleiding is tot twijfel aangaande de versheid van de producten, kunnen er monsters worden genomen die dan aan laboratoriumtests kunnen worden onderworpen om de of TVB-N-niveaus te controleren.

De TVB-N-niveaus en de te gebruiken analysemethoden zijn dezelfde als aangegeven in Beschikking 95/149/EG.

Als het organoleptische onderzoek aanleiding is tot een vermoeden van de aanwezigheid van andere risico's voor de menselijke gezondheid, kunnen monsters worden genomen voor verificatiedoeleinden.

c) Histaminetests

Er moeten histaminecontroles worden uitgevoerd om na te gaan of de in de communautaire wetgeving vastgelegde grenswaarden niet worden overschreden.

De histamineconcentraties in bepaalde visserijproducten moeten bij alle negen monsters uit een bepaalde partij binnen de volgende grenzen liggen:

- de gemiddelde concentratie mag niet hoger zijn dan 100 ppm;
- bij ten hoogste twee monsters mag de concentratie meer dan 100 ppm, maar niet meer dan 200 ppm, bedragen;
- bij geen enkel monster mag de concentratie meer dan 200 ppm bedragen.

Deze maximumconcentraties gelden alleen voor vissoorten van de volgende families: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae en Scombraesosidae. Bij ansjovis die een enzymatische rijping in pekel heeft ondergaan, zijn hogere histamineconcentraties toegestaan, maar niet meer dan het dubbele van de hierboven aangegeven waarden. De onderzoeken moeten worden verricht met behulp van wetenschappelijk erkende methoden die hun deugdelijkheid hebben bewezen, zoals hogedruk-vloeistofchromatografie (high performance liquid chromatography, HPLC).

d) Tests voor contaminanten

Er dienen controles georganiseerd te worden van het gehalte in visserijproducten van in het aquatisch milieu aanwezige contaminanten, zoals zware metalen en organochloorverbindingen.

e) Microbiologische controles, waar nodig.

f) Controles om na te gaan of voldaan wordt aan de voorschriften van de communautaire wetgeving inzake endoparasieten.

g) Controles op de mogelijke aanwezigheid op de markt van giftige vissoorten of vissen die biotoxines bevatten.

Volgens de procedure van artikel 6 en na advies van de Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid wordt het volgende vastgesteld:

- versheidscriteria voor de organoleptische beoordeling van visserijproducten, met name daar waar nog geen dergelijke criteria zijn vastgesteld in het kader van bestaande communautaire wetgeving;
- de analytische grenswaarden, de analysemethoden en de bemonsteringsplannen voor het uitvoeren van de bovenbedoelde officiële controles.

3. De volgende producten moeten ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard:

- a) visserijproducten waarbij de organoleptische, chemische, fysieke of microbiologische controles hebben aangetoond dat die producten niet geschikt zijn voor menselijke consumptie;
- b) vissen of delen van vis die niet naar behoren en overeenkomstig de communautaire wetgeving onderzocht zijn om endoparasieten op te sporen;
- c) visserijproducten die in de eetbare delen in het aquatisch milieu aanwezige contaminanten, zoals zware metalen en organochloorverbindingen, bevatten, in zodanige hoeveelheden dat de berekende opname bij de voeding de voor de mens aanvaardbare dagelijkse of wekelijkse inname zou overtreffen;
- d) giftige vis en visserijproducten die biotoxines bevatten;
- e) visserijproducten of delen daarvan die als gevaarlijk voor de menselijke gezondheid beschouwd worden.

BIJLAGE IV

MELK EN MELKPRODUCTEN

Naast de algemeen geldende controlevoorschriften gelden de volgende eisen:

A. Controle van bedrijven

1. Dieren in productiebedrijven moeten regelmatige veterinaire inspecties ondergaan om te verzekeren dat aan de gezondheidsvoorschriften voor de productie van rauwe melk, met name wat de gezondheid van de dieren betreft, wordt voldaan. Deze keuringen kunnen plaatsvinden in het kader van veterinaire controles uit hoofde van andere communautaire wetgeving.

Indien er redenen zijn om aan te nemen dat niet aan de voorschriften inzake de gezondheid van dieren wordt voldaan, dient de algemene gezondheidstoestand van de dieren te worden gecontroleerd.

2. De productiebedrijven moeten regelmatig worden gecontroleerd om te verzekeren dat aan de hygiënevoorschriften wordt voldaan. Als blijkt dat de hygiëne onbevredigend is, moeten de nodige stappen worden genomen om te verzekeren dat de exploitant de situatie corrigeert.

B. Controle van rauwe melk bij inzameling

1. De bevoegde autoriteiten dienen, waar nodig in samenwerking met exploitanten van levensmiddelenbedrijven die melk produceren of verzamelen of met de sectoriële organisaties van deze exploitanten, controleregelingen te organiseren om te verzekeren dat de normen voor rauwe melk in acht genomen worden.

2. Als de rauwe melk niet voldoet aan de normen voor rauwe melk, dient de bevoegde autoriteit de nodige stappen te nemen om te verzekeren dat de betreffende exploitant de tekortkomingen corrigeert.

Als de situatie niet gecorrigeerd wordt binnen drie maanden na kennisgeving van de niet-naleving van de normen, moet de levering van het betreffende productiebedrijf opgeschort worden totdat de exploitant heeft aangetoond dat de melk weer aan de normen voldoet.

3. Voor het geval rauwe melk niet aan verplichte volksgezondheidscriteria voldoet, zodat de voedselveiligheid niet verzekerd is, moet de bevoegde autoriteit procedures vaststellen en uitvoeren om de levering van rauwe melk op te schorten totdat weer aan de voorwaarden voor verzekering van de van de voedselveiligheid voldaan is. Zodra dat het geval is, dient de bevoegde autoriteit een procedure toe te passen om te levering van melk weer toe te staan.

C. Controle van verwerkte melkproducten

De officiële controles dienen te omvatten:

1. Een controle om na te gaan of de voor verwerking gebruikte rauwe melk voldoet aan de daarvoor geldende normen.

2. Een controle om na te gaan of aan de doelstellingen inzake voedselveiligheid wordt voldaan, door controles op de door exploitanten van levensmiddelen gebruikte methoden en middelen, zoals:

— warmtebehandeling of andere fysiekebehandelingsparameters, of

— de verwerkingsvoorwaarden in het algemeen, met inbegrip van die voor traditionele productiemethoden.

3. Een controle om na te gaan of de eindproducten voldoen aan de daarvoor geldende normen, met name ten aanzien van microbiologische criteria en etikettering.
